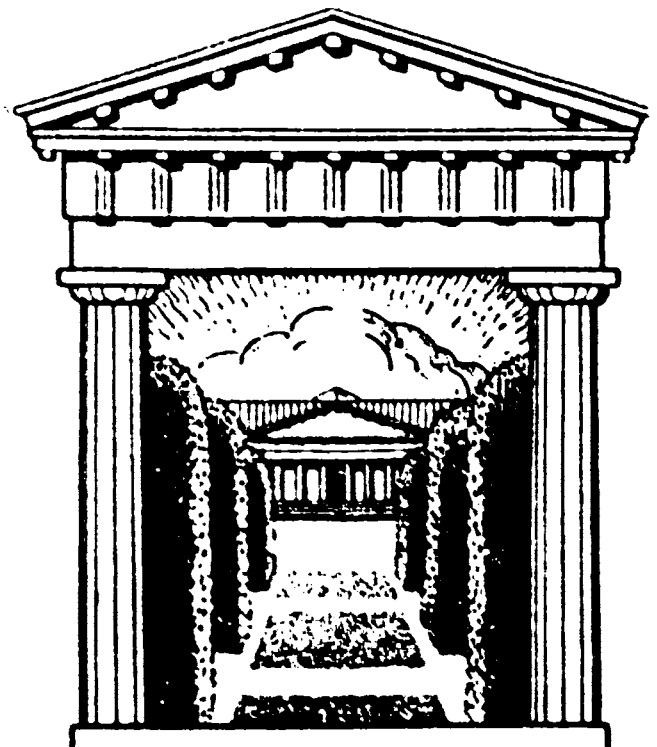
Förf.: Susanna Egerin (som underteckn. författet)
1:a uppl. 1738; 2:a – denna – åtskilligt förökt.



UNIVERSITETS-
BIBLIOTEKET
UMEÅ

Östergren

4064

En

Nödig och Nyttig

Hus-Hålds-

Och

Kok-Bok,

Handlande

Om åtskilliga Rätters och Bakwärcks Tilredande.

Om åtskillig slags Fruchts insyltande och Förwahrande.

Om åtskilliga slags Winers Tilredande.

Om åtskilliga Brännewiners samt Watns Brännande.

Med mera som

Registret vtwisar.

Thet Ehrbara Fruentimret til god Hielp och Anledning / wid åtskilliga i Hus-Hållet förefallande Tilfällen.

Efter mångas åstundan, Andra gången vplagd / och med åtskilliga Curieusa Stycken förökt.

STOCKHOLM,

Tryckt och vplagd med JOH. L. HORRNS, Kongl. Antiq. Archivi Boktr. bekostnad.

ANNO 1737.

Gunst-Benägne Läsare!

Med särdeles nöje hafwer man fått erfara/ huru det-ta Arbetet/ kallat Hus-Hålds- och Kok-Bok, som Åhr 1733. til Publici nytto och gagn/ Första gången genom Trycket i liuset framgafs/ med en

god affättning är blifvit bemött / och at des Älskare warit flere til antahlet / än man vti början wid aftryckandet kunde sig föreställa / hwilket förorsakat / at nu ingen tilgång af flere Exemplair finnes af förberörde Boks Första Uplag: Hwarföre / och til at betiena dem / som af henne ännu ei äro ägare / har Förläggaren / Kongl. Antiquit. Archivi Bok-

tryc-

tryckaren Herr Johar L. Horrn, af wahnlig oförtruten mödo och werksam wård sorgfällighet til at betiena det Allmänna/ sig åtaget/ samma Bok å nyo genom Trycket låta utkomma; Hafwandes til den ändan/ både til at behageligen förnöja den Gunst-benägne Läsaren/ som ock i synnerhet/ at gifwa Boken ett så mycket bättre ansseende och skick/

låtit i denna senare indraga Wihanget / som uti Första Uplagan finnes wid slutet / under sina behöriga Titlar och Rubriquer, och Boken deßutan med många Curieusa Stycken och nödiga wetenskaper förökt. Wiljandes man här wid / såsom tilförene / hafwa påmint / at ens goda Intention och mening ei måtte blifwa så anseedd / som skulle man här

här med wilja lära dem något beſynnerligit/ hwilke allaredo vti Kokande ſamt andra koſteliga Rätters tilredande ernådt någon fulkomlighet / vtan wil allenaſt gifwa en Begynnare wid handen detſom genom egen erfarenhet är proberat och richtigt befunnit. Skulle fördenſkul Förläggarens ſtora omkoſtnad och goda vpſåt bliſwa bemött med

en

en god afsättning / lärer Han / så här efter som här tils / finnas benägen / at låta vtgå andre nyttige Wärck / thet gemena bästa til gagn och nytto; Recommenderandes denna Bok vti hwar och en owäldug Läsares Gunst / med önskan til beständig Wälgång altid.

STOCKHOLM, den 1. Martii, A:o 1737.

SUSANNA EGERIN.

Alla-

Allahanda Soppor.

Boullion,

Eller:

En god Soppa.

TAg oxekiött / kalfkiött eller höns, skär det sönder, och när det är wäl rent twättat och afskumat, och in emot fullkokat, lägg en qwist Rosenmarin, salt, smör, lacktuka, endiwen, zilleri, hwad åhrsens tid medförer, muskatblomma, peppar, som, när det siudes wäl vpp, lägges vti tillika med hwetemiöl, at det blir lagom tiockt, och gifwer en god smak: Sedan lägges semloskifwor vnder vti fatet, halfwa skifwan i soppan, och halfwa vtom; rif muskat öfwer, strö rasp omkring.

Brun Soppa.

Tag fläsk och lägg vti en Castrol med kalfkiött, der ofwan vppå morötter, palsternackor och basilika: Detta sätt öfwer

elden at brynas. Sedan tag soppa af oxekiött eller annat kiött och slå der vppå; koka det sedan, at thet blifwer wäl brunt. Sila sedan soppan der vtaf i en annan kiettel, och vti soppan lägg zilleri och syra brynt vti smör. Med denna soppa kan man anrätta, och bruka til hwarjehanda Rätter, allenast man tager lagom der af, efter rättens myckenhet.

Äple-Soppa.

Tag twå twå-örs semlor, skär dem vti skifwor, stek dem så i smör. Tag så äplen, och skär som til en äpletorta. Lägg så det stekta brödet nederst vti botn i en tortpanna, och så ett hwarf äplen wäl tiockt, corinter, canel, socker; åter ett hwarf bröd. Slå sedan litet win der på: sachtelig eld vnder och öfwer. När thet är fylleſt, läggeſ det på fath med socker och canel öfwer.

Mandel-Soppa.

Drag huden af mandlarna, och stöt dem små; tryck dem med miölck eller grädda genom en duk; sätt på elden, vnder siudandet slå socker vti, låt åter en god stund siuda. Rätta det an på hwetebrödsskifwor med canel vppå. Det blifwer bättre än en, vtan söt grädda och smör, giord wattnsoppa.

På annat maner.

Tag twå händer fulla mandlar, drag af huden, stöt dem helt fint: tag litet brunswatn, låt gå genom ett sicht, at det intet blir för tiockt, vtan som en miölck. Slå det i en ren panna, och slå några windruswor der vti, klappa det wäl med en sked i twå timar, sockra det tämeligen wäl, lägg färskt smör der vti; men kokat sedan icke mer. Rätta det an med semlor: strö canel öfwer.

Siraben-Soppa öfwer stekt Kiött på halster.

Tag smör i en panna med skuren lök vti, låt det fräsa tilhopa, lägg sedan litet miöl der til, låt det brynas; sedan slå ättika eller citronsaft med peppar i pannan der löken är vti. Den soppan är god på all stek: men hon måste icke wara tiock.

Citron-Soppa.

Tag halfparten win, och halfparten watn samt citron-saft, och det gula af citron skäres rätt smått, och kokas up med litet socker. Sedan tag det gula af ägg, och klappa der vti. Koka och wispa tils det blir tiockt som en wälling, sedan strö socker, rifwit bröd och canel på.

Win-Soppa.

Tag twå delar win emot watn, och några äggeblommor, safran, sönderskuren

mandel skahlad, rifwit bröd och socker; låt detta wäl koka, och wispat alt jämt.

På annat maner.

Tag lika mycket win som watn, och lika mycket rifwit bröd med en äggeblomma, samt sinått rågbröd och safran, socker, corinter och rußin, sönderskuren mandel: låt det koka tilsammans, och wispa alt der wti, at soppan blir som en tunn wällning.

Winsoppa med stekt bröd.

Tag en två-örs simla, rif den samma. Sätt sönder i en stålpanna, när smöret siuder up, lägg det rifna brödet wti, och låt litet brynas, men icke brännas, det måste ock stadigt röras der wti. Slå det sedan up på fat; strö cardemumminor och socker ibland brödet, lägg det mitt i fatet, och kramat ihopa, at det ligger som ett berg wti fatet. Soppan koka sedan af ett stop win, tre ägg, litet watn, rosenwatn, canel, socker, safran, muskatblomma, låt det koka; sedan häll det til det stekta brödet. Somlige röra brödet ihop med soppan, at det bliswer sams, alt som man behagar.

Brunell-Soppa.

Först skäras brunellerna i fyra delar eller tunna skifwor, der til tages rußin så mycket man wil, stenarna måste tagas ur dem: Sedan slår man här på lika mycket

win

win som watn, så mycket som man wil ha soppan tuñ til, corinter och litet rifwit bröd, som är stekt i smör. Sedan kokas detta thop, och rättas an med socker och canel.

På annat maner.

Tag brunceller, koka dem i halfparten win och watn, med canel och socker. Stek hwetesemlor i smör, slå up på ett fat brunellerna med soppan öfwer, är godt.

Liffländsk Soppa.

Tag ett stycke oxekiött med refbenen som sittia wid bringan, och koka det lyckt. När kiöttet är kokat, så tag soppan uti ett tenfat, och sätt på fyrfat med eld under, wispa en eller flera äggeblommor uti soppan, at hon blir litet tiock. När soppan kokar på fyrfatet, så slå förlorade ägg uti henne, der och hwar, och lägg salt uti henne, medan kiöttet kokar; Men intet at soppan blir alt för salt. Lägg muskatblomma der uti, så blir soppan god at supa: kiöttet saltar du wäl mer uppå, när soppan är aftagen, och sedan lägg kiöttet på ett fat, med ätikia, socker och stött ingefära der til.

Jacobine-Soppa.

Tag höns, stek dem, och när benen äro uttagne, hacka kiöttet wäl smått, och koka det med en god soppa: blöt bröd, och

hölg det tunt öfwer med hackad ost och det hackade kiöttet, hwilket man giör tre eller fyra gångor, så länge det räcker til, och låter wäl siuda. Imedlertid skal man späda jämt och ofta uppå, och hålla en glödande eldskåfwel deröfwer, til des det blifwer wäl brunt: och sedan rätta det an.

Julienne Soppa.

Är namn af en mycket god och angenähm soppa / som lagas på följande sätt:

Låt steka ett fierdedels fähr, skuma det wäl, och drag af skinnet. När det är stekt, lägg det uti en gryta, som är stor nog til soppan. Lägg tilsammans ett godt stycke af oxkiött i skifwor skurit, de roüelle af kalf, en god kapun, 2. morötter, 2. rofwor, äfwen så många palsternackor, pettersiljerötter, zilleri och några lökar med neglikor piquerade. Låt det koka länge tilsammans, på det Boullion må blifwa kraftig. Uti en annan liten gryta måste man hafwa 3. eller 4. knippor sparis, syra, ett par gånger med kniswen genomskurit, och kierfwel. Man låter det wäl koka med Boullion uhr grytan; och när brödskifworna äro upkokade, rangeras syran och sparisen der öfwer, men intet rundt omkring.

Man giör ock soppor à la Julienne af kalfbringa, kapun, gädda, höns, dufwor

wor och annat kiött, då de äro wäl twettade och omlagade, lägger man dem i grytan med god Boullion och en qwast fines herbes. Sedan lägger man til de rätter och öfriga trägårds saker, som här ofwan före äro nemnde, hwar med man garnerar Potagen med Montans af bruten sparis, icke vtan det gröna, likasom små erter.

Linsen-Soppa.

Koka linsen i watn, til des de blifwa minka, sedan sila dem, och giut kiöttsoppa derpå. Bränn en lök vti fett med litet miöl, och giut ett skedblad ätikia der til: Sedan stek twenne kiöttkorfwar; Rätta an linsen, lägg en kiöttkorf mitt vti, och skär den andra i stycken, och lägg dem rundt omkring randen eller fatbrädden.

Soppa på Brödskifwor med Kräftor *en gras.*

Tag brödskifworna, lät dem i ett fat småningom vpkokas med halfparten god Boullion och halfparten kalfsaft, lät dem sättia sig wid botn af fatet. Slå der öfwer en ragou och en coulis af kräftor, som har sin goda smak, och servera hel warmt. Maneret at giöra ragou och coulis af kräftor, finnes vnder tituln af soppa på höns med kräftor.

Soppa på Brödskifwor med Skincka.

Tag af en skincka, som intet är salt, och skär små skifwor långa som twå finger och tiocka i proportion, (det måste ei annat wara än magert:) Garnera der med botn af en Castroll, och sätt den at swettas på liten eld öfwer fyrholet, och när det begynner at hänga fast, måste den blötas med en god kalfsaft utan salt, och låta det wid liten eld med bouquet småningom upkokas. När det är kokat, blanda det med en klar coulis af kalf och skincka, så mycket som behöfwes til at blöta brödskifworna: låt brödskifworna upkokas i helften Boullion och hälften kalfsaft, och låt dem fastna wid botn af fatet. Giör en rand kring fatet med skifwor af skincka. Laga det saften har sin rätta smak, och intet är för salt; slå den der öfwer, och servera sedermera hel warmt.

Soppa på Brödskifwor med Sparis.

Tag sparis och skär intet der af mer än det gröna. Låt dem hwitnas i siudande watn; tag dem sedan och lägg dem i en liten gryta med god Boullion at kokas. Låt brödskifworna småningom upkokas uti god kalfsaft, låt dem sätta sig wid botn på fatet. När sparisen är kokad, så giör der med en rand kring fatet. Man kan ock lägga ett litet bröd de profitrolle mitt uti, och slå

slå deröfwer en kalfssaft à demilie, serveras sedan hel warmt.

Soppa på Bröd med Ostron *en gras.*

Låt brödstifworna i et fat med helften god Boullion och hälften kalfssaft småningom upkokas; låt dem fastna wid botn af fatet. Betiena tig af samma coulis och ragou som tilförene omtalt är. Garnera soppan med en rand af ostron, och slå coulis och resten af ragou af ostrorna deröfwer, och servera hel warmt.

Allahanda Kiött-Soppor.

Höns, kalf- eller lamkiött, detta förwälles wäl; Sedan tag det up, och skräd det samma wäl. Lägg i soppan lök, smör, pettersilja, hela citron-skifwor, och låt det koka tilsammans. Sedan det är nog kokat, tager man twå äggeblommor, peppar, muskatblomma, och wispar tilsammans. Red soppan af der med, så är hon färdig.

Soppa på åtskilligt slags Kiött.

Soppa öfwer Oxekiött.

Tag til ett fierdedels stop watn så mycket win och litet winätikia, lägg der til litet ingefära, muskatblomma, näglikor, socker och en hel lök. När det är kokat, red det af med grant rifwit bröd,

brynt vti smör, at det blifwer wäl samtiockt. Smör läggес ock der til, såsom ock watnlagde lemoner skurne i skifwor.

Soppa öfwer stekt Oxetunga.

Drag huden af tungan, specka henne med näglikor, stek henne på spettet, doppa henne ock vti smör. När hon är så hanterad, giör en soppa af win, ätikia, rifwit bröd, socker, canel, peppar, litet citron-saft eller skahl, som kokas och slås på tungan.

Soppa på Hare- Kanin- Kalf- Refben / Hiort- eller Oxe-Stek.

Tag ett stycke smör, ett halft glas ättika, ett glas win, peppar, näglikor, socker: låt det siuda tilsammans, red af med brändt miöl rätt brunt, slå så öfwer steken.

Soppa öfwer Hare- eller Lamstek.

Tag godt smör i en panna, låt det brynas; lägg så sönderstött skorpa vti. När det är brynt, slå ett godt glas win der på, samt socker, canel, näglikor, peppar, muskat, och en citron skuren i skifwor, låt det koka, hös sedan öfwer steken.

Soppa öfwer Hiortstek.

Stek sönderskuren lök och charlotter i smör; sedan rör der ibland ätikia, socker och rosenwatn med muskatblomma, och

och kokat tilhopa, ſedan ſlå det iblaind det ſamma ſteksflottet, ſom steken är ſtekt med, ſlå det öfwer steken.

Soppa öfwer Färſtek.

Tag lök, ſkär gurckor i ſkifwor, ſtek dem i ſmör: När de äro ſtekte, ſlå förſt kiöttſoppa der yppå, winätikia, muſkatblomma och peppar, lät litet koka, ſlå ſå öfwer steken: Bryn litet miöl hel tunt, ſå blir thet ſinidigt.

Soppa öfwer Kalf-lår.

Sedan låret är förwält, lät det koka uti en god ſoppa med goda kryddor och capris. När detta är kokat, lägg det på brödet, ſom är blött i ſoppan, och rätta det ſedan an.

Soppa på allahanda ſlags Foglar.

Soppa på Ärtor eller andra ſmå Foglar / med *championer* eller *truffes*.

TAg Ärtor eller annan ſmå fogel af ſådant ſlag, töm uhr dem, och ſätt wingarna och låren rätt up på dem. Spetka dem med groft kryddat fläſk; lät dem halft ſtekas på ſpett; ſedan tag dem af ſpettet, och lägg dem i grytan, och lät dem koka med god Boullion. Lägg ſmå championer eller truffes i en caſtrol med något ſmält fläſk, och blöt dem med en kalfſaft, lät dem

ſå

så småningom koka wid liten eld, och skuma wäl af fetman. Tag en Ärta, som är half stekt på spett, stöt henne sönder i en mortel och giör der af en coulis. Tag 1½. marck kalfkiött, i skifwor skuret, och ett stycke skincka, ock uti skifwor skuren, garnera der med botn af Castrollen, och lägg der til en lök i skifwor skuren, samt morötter och palsternacker: Betäck Castrollen och lät den swettas öfwer fyrholet med liten eld. När kalfkiöttet hänger fast som en saft, så ströö der på en liten niupa mjöl, rör det omkring öfwer fyrholet 7. eller 8. gångor, och blöt det halfparten med saft och halfparten med Boulion, krydda det med championer, truffes, litet pettersilja, en hel lök, 2. eller 3. näglikor, litet basilika och några brödskifwor: Lät det alt i en half tima småningom upkoka wid liten eld. Sedan tag skifworna af kalfkiöttet utur coulis, och wispa der uti den sönderstötta ärtan, lät det sedan alt silas. Se til at coulis intet är för tiock, och slå honom i castrollen til ragoun af championerna och truffes. Lät brödskifworna småningom upkokas i samma fat som soppan skal serveras uti, med helften kalfsaft och helften Boullion. Tag ärtorna ur grytan, och lägg dem nätt i soppan. När coulis har sin rätta smak, så slå den deröfwer, och servera hel warm.

Sop-

Soppa öfwer Åkerhöns med Ärtskockor.

Tag några skifwor steckt hwetebröd, rif dem wäl sönder, en fierdedel citron-saft, peppar, muskatblomma, stekfett af steken, detta röres som oftast, hälles sedan öfwer steken. Brukas äfwen på ärtskockor.

Soppa på Rapphöns med Linzor.

När Rapphöns äro plockade, uttagne och omlagade, så späcka dem med groft och kryddat fläsk; lät dem halft stekas på spettet: Sedan de äro halfstekte, tag dem af spettet, och lägg dem i grytan med smått fläsk, som skäres uti skifwor och hänger fast wid swålen. Kasta der til linzor med Boullion, och lät dem koka. Tag 2. marcker kalfkiött, ett stycke skincka, skär det alt i skifwor, lägg det på botn i en castroll tillika med lök, palsternackor och morötter; betäck det sedan, och sätt det i ugnen til at baddas. När det är fast bakat, som en saft af kalf, slå Boullion der til, och lät det småningom kokas wid liten eld; kasta der til 3. eller 4. näglikor, en lök, pettersilja, några championer, rocamboles: man tager ock något bröd der til. När kalfkiöttet är kokat, tag det ur castrollen, och kasta de kokta linzorna i samma soppa, lät dem litet koka up der uti, och slå dem igenom durch-

durchslag. Brödet måste kokas uti god Boullion, och trådden af soppfatet garneras med den lilla sältan, som har kokat med lintzorna, och läggas Rapphönsen i soppfatet, hwar på slås några lintzor. Smaka at coulis har god smak, och slå den på soppan, sedan servera hel warmt.

Soppa på Rapphöns eller Orar med hwitkål.

Foglarna förwällas och speckas, och läggias uti en kruka med god kiöttsoppa och hwitkål; detta kokas wäl med en del skirt smör och peppar, negliker och socißer: När man har lagt stekta brödskifwor under i fatet, så rättas an der på.

På annat maner.

Tag rapphöns sedan de äro plåckade, utagne och wäl ansade, specka dem med grof kryddat fläsk, och låt dem halft stekas på spett, tillika med en half bakdel af ett får, som fetman är wäl afskumad. Tag dem sedan af spettet, och lägg dem i en gryta så stor som til soppa behöfwes; Lägg der til litet skincka, en knippa morötter och palsternackor, kålen måste skäras i 4. delar och wäl ränsas, sedan kastas han i kalt watn, och då han är wäl präßad, träder man honom i knippor, kastandes der af 2. knippor i grytan til rapphönsen, och slår

der

der på god Boullion, låter det sedan koka tilsammans. Sedan soppan är kokad, slår man litet kalfssoppa der til, och låter brödet koka småningom der uti. Fatet garneras helt nätt, med kolen och rapphönsen mitt uti. Slå soppan, sedan man smakat henne, om hon har sin rätta smak, genom ett durchslag deröfwer, och servera sedan helt warmt.

Soppa på Lärckor med söt Soppa.

Uttag inelfworna, och bespräng dem med miöl; bräck dem i pannan med fläsk eller skirdt smör, och lägg dem sedan uti krukan med en god soppa, ett qwarter win och litet socker, låt detta alt koka tilhopa, blöt bröd, och rätta an.

Soppa på fyld Kapun med Ostron.

Tag en fet kapun, plocka honom wäl, tag uhr den samma, och sätt honom wäl up med fötterna i kroppen. Sätt fingret emellan skinnet och kiöttet öfwer magan, och lös, med en knif, magan ifrån öfra skråfwet af kapunen; tag uhr benen, och lägg kiöttet på bordet, med litet oxefett, fläsk, rå skincka, championer, truffes, pettersilja, hackad lök, krydda det med peppar, salt, fines herbes, fina krydder, 3. äggegulor af okokade ägg, litet brödsmulor blötta i miölck: Hacka det alt wäl tilsammans,

och

och stöt det i en stenmortel, och fyll sedan kapunen med denna fyllnaden. (Man kan lägga der til, om man behagar, en ragou af ostron, och sy kapunen fast på båda ändarna, at intet rinner ut:) Lägg i kring en fläsk-skifva, och bind den fast, kasta honom således i grytan med en liten braise de vean moüillée, som giöres på följande sätt: Tag en roüelle af kalf til 2. marcker, skär det uti skifvor, och lägg det på botn i castrollen med några skifvor lök, morötter och palsternackor; betäck castrollen med ett fat, och sätt det til at swettas; när det hänger fast som en kalfsaft, så lägg der til litet smält fläsk, och pudra det med litet miöl, samt skaka det omkring 7. eller 8. gånger öfwer fyrholet, blöt det med god Boullion och ett stedblad saft: När alt är wäl fränstagit, slå det uti grytan til kapunen, krydda det med salt, peppar, fines herbes och fina Krydder, låtandes det wid liten eld sinåningom upkoka. Giör en ragou af ostron på följande sätt: När ostrorna äro tagne ur skalen, lägg dem uti en castroll, och låt dem få ett upkok öfwer elden uti sitt watn, tag dem en och en särskilt, rena dem, och lägg dem på en tallrik til at afhällas. Lägg i en Castroll, med något smält fläsk, små skurne championer, och några truffes, skurne i skifwor; blöt dem

med

med en god kalfsaft, och sätt dem wid liten eld at småningom upkokas; när de äro kokte och fetman wäl afskumad, så slå der til en klar coulis af kalf och skincka, lägg ostronna der til at småningom kokas, men achta at de ei för starkt upkokas; slå der til så mycket klar coulis af kalf och skincka som behöfwes til at blöta soppan. Brödskifworna kokas småningom up i samma fat, som soppan blifwer anrättad. Tag kapunen uhr grytan, lös skåsket af honom, och lägg honom propre i fatet uppå soppan. Giör en rand kring fatet med ostron; laga at coulis ei är för salt, och at han har god smak, slå den öfwer soppan och resten af ragout, och serwera sedan hel warmt.

Soppa öfwer Änder.

Tag färsk kiöttsoppa med lök sammankokad, tag sedan löken up, då kraften är uhrkokad; sedan stekte semleskifwor, som blötas uti win, litet ätikia, smör, peppar, näglikor, låt siuda tilsammans, lägg der til litet saffran; man kan ock färga det med ett stycke skalad rödbeta, är godt.

Soppa på Anckor med Rofwor.

Tag en ancka, plocka henne, tag uhr, och ansa wäl om henne, specka henne sedan med groft och wäl kryddat fläsk, låt henne half-stekas på spett; sedan lägg henne i

grytan med 3. eller 4. lökar, ett par morötter och palsternackor, slå god soppa der til, och låt henne koka. Tag rofwor, skala dem, skär dem vti tärningar eller aflånga, och kasta litet miöl der til; slå smör vti en Castroll, så mycket som är nödigt at steka risworna vti: När de äro lagom brunt stekta, så häll af smöret, kasta rofworna vti en liten gryta, slå god soppa der til, och låt dem koka. Låt brödet småningom kokas i god soppa, och tag der til af den soppan som anckan kokat vp vti, sedan fetman är afskumad. Sedan soppan är småningom vpkokad, lägg anckan der vti; garnera bredden af soppan med rofworna, slå rofsoppan der til och något kalfssoppa, låt den samma sedan blifwa hel warm serverad.

Winbärs-Soppa öfwer stekta Höns och Dufwor.

Tag mogna winbär, koka dem i win och watn, krama dem genom durchslag, lägg der i socker, kryddor och smör. Sätt åter på elden at blifwa hett, slå öfwer steken, garnera öfwer dem alt i kring med winbärsranckor, beströ med socker och canel.

Hönse-Soppa.

Sedan hönsen äro kokade, tag dem vp, och vti soppan slå muskatblomma, smör, små hackad pettersilja och salt, låt det koka

ihop:

ihop; tag så några äggeblommor, tre, eller flere, som det behöfwes, wispa dem sönder med litet muskatblomma, slå dem i pottan när soppan kokar up, men äggen måste wara aldeles sönderwispade; sedan slå henne på hönsen.

Soppa på Kycklingar med Ris-Gryn.

När kycklingarna äro wäl plockade, hwitgiorde och upsatte, så lägg tunna fläskskifwor deröfwer, och bindt dem fast med segelgarn, och lägg dem uti grytan med god Boullion. Tag $\frac{1}{4}$ skålpund risgryn, renfa dem wäl, twetta dem uti åtskillige watn, och sätt dem, när de först äro wäl afhälde, at torckas wid elden, sedan lägg dem med god Boullion i en liten gryta; låt dem spricka wid liten eld, och slå stadigt något Boullion der til, och rör dem ikring med en sked. När risgrynen äro kokta, så sätt dem på askan til at hållas warma; man låter några brödskifwor i god Boullion småningom upkoka i fatet, som man wil ferwera soppan. Tag kycklingarna uhr grytan, och tag segelgarnet med fläskskifworna af, och lägg dem propre i fatet. Gör en rand med risgryn som äro något tunne omkring fatet, och slå på soppan en klar saft af kalf, som intet har någon starck

coleur. Laga at det har sin goda smak, och servera hel warmt.

Soppa på Kycklingar med Blom-Kål.

Koka först kycklingarna i en god soppa, och gröna krydder, och lägg dem sedan vp på det blötta brödet, garnerandes det med blom-kål, och slå en hwit soppa der öfwer, som lagas af ett par äggeblommor, sammanslagne med något litet soppa och sur saft.

Soppa på Kycklingar med gröna Ärter.

Kycklingarna lagas vti en kruka med en god soppa, och vnder det de sjuda, stumar man esomoftast af. Ärterna sprättas i en panna, och blötas med lacktuker, som äro förwälde: Så blötes brödet, och kycklingarna, Ärterna och lacktukerna der ofwan vppå.

Kycklinge-Soppa.

Sedan kycklingarna äro rengiorde, så sätt dem ihop med stickor, äfwen som til at steka, sätt dem på elden at koka i watn, kasta litet salt der vti, och stuma wäl af stumet; lägg så der til litet smör, och ett stycke hel ingefära, vhrspritade ärter, litet mordötter, fylda kråstor, knopparna af sparis, muskatbloma och mera smör, red af med litet brändt mjöl, och ett par äggegulor i fatet: I äggen, som soppan redes

af

af med, lägg några saltkorn, til at förtaga råheten af äggen.

At göra goda Gäse-Korfwar.

Tag gäse-lerfar, rifwit bröd, twå eller tre ägg, litet miölk, smält smör, peppar, ingefära, muskatblomma, salt, canel, fett af gåsen, neglikor och lök, blanda wäl tilhopa, och fyll i halsestinnet af gåsen, och låt det sedan koka är godt.

Soppa på allahanda slags Fisk.

Soppa på Fisk.

Tag halfparten win och watn, litet winätikia, rifwit bröd, smör, rifne citron-skall, socker, anisfrö, muskatblomma, koka ihop och slå på fisken.

Soppa öfwer Gädda.

Tag ett skedblad eller slef full af gäddsoppan, nog ätikia, socker, ingefära, muskatblomma, corinter, purio i skifwor skuren, ett stycke smör, rif sedan pepparkaka at reda af med så är den färdig.

Soppa öfwer Pälsk Gädda.

Gäddan kokas wäl blå uhr saltet med litet ätikia, som slås ibland spadet; då det kokar up med saltet, förr än fisken läggesuti wäl afskumad, då hafwer man hwetemiöl i smör brändt, ett halft stop win, co-

rinter, mandel i rimsor, hel lök, men den tages sedan vhr, litet ätikia, litet socker och muskatblomma, litet safran och peppar.

Lök-Soppa på Sill.

Sedan sillen är kokad, skär skifwor af en rågbrödss limpa, stek dem på halster, och lägg dem på ett tenfat. Sätt tenfatet på ett fyrfat, och slå litet af samma spad, som sillen är kokad vti, på brödet som ligger på fatet, at det blir genom-blödt. Sedan tag sönderskuren lök, och stek den i smör, när han är miukt stekt, doch intet at han blir brun, slå ätikia der på, och lät kokat wäl ihop och rör der vti. Kraxa alt spadet wäl vhr brödet, och häll det samma af. Lägg så sillen på brödet, och slå denna soppan öfwer alt, så är det färdigt: Det skal ingalunda kokas på fyrfatet, vtan allenast stå warint.

Soppa på Kräftor.

Tag 3. eller 4. Tiog kräftor, lät dem vpkoka; sedan bräck af dem skalen, och lät några wara hela, doch så at skalet kommer af dem, och det öfwersta skalet fylles. Tag en gädda af 3. eller 4. marcker, skär henne vp, och sedan mitt i tu, skär ock kiöttet ifrån benen; lägg det sedan vti en castroll med godt smör, litet meyram, timian och små pettersilja, lät det swettas på elden, at det war-

warder något stadigt: slå det sedan vth, hacka det smått, och lägg der til smör, litet niuretalg, rifwen semla, en äggerdra af 6. ägg med salt, muskatblomma, rifne citron-skahl och 6. kokade ägg, hacka detta alt wäl tilsammans: Lägg sedan wid gädd-hufwudet och ryggbenet, som blifwer fast wid hufwudet sittlande, denna hackelsen, och giör gäddan åter hel; sedan bög gädda och lägg henne i en Tortpanna, som tilförene är smord med smör och rifwen semla, den öfrige harsen eller hackelsen kan man fylla vti skalen som äro af kräftorna tagne, hwilka stötas tillika med några lefwande kräftor små, och låter man det vti en Castrol med ett stycke smör, och skär der til twå semlor i stycken, hwilket alt skal på elden wäl swettas; slå sedan god oxekiöttsoppa der til, så mycket soppa man wil hafwa, och låt det wäl igenom koka: sedan sila det genom en härduk eller sicht i en annan kittel, lägg der til salt och muskatblomman och de andra kräftorna, stiertarna samt de fylda kräftesskalen, som tilförene äro kokade i Boulion, lätt så soppan koka up, lägg gäddan som är bakad i bakungen, vti ett fat, och anrätta kräftsoppan der öfwer, så är det färdigt. Til denna soppan kan man och taga höns och kalfbröst.

Carp-Soppa.

Fiälla Carpen och skär honom i stycken, lägg dem vti en kruka med win de graff, och samka grant ihop hans egen blod i samma kruka; tag en stufpanna och lägg honom der vti, då han först har stått något vti winet, litet mera win tilslagit, smör, salt, rifwit bröd, hela krydder, såsom canel, muskatblomma, peppar, nägliker, litet socker, krydderna silas ifrån då det gifwes up.

Soppa öfwer allahanda stekt Fisk.

Tag äpplen skurne i tärningar, lät brynas litet i smör: win, corinter, socker, ingefära, canel, litet bröd, lät sjuda tilsammans, slå så öfwer.

Soppa öfwer stekt Id/ Braxen eller Gädda.

Tag ett glas win, litet watn och winätikia, rifwit bröd, smör, capris, corinter, socker, färska refna citron-skahl, skär ock citron vti, eller tryck saften uhr honom, och canel, lät det koka at det blifwer sammtiockt. När fisken är stekt, så lägg honom up på ett fat, och hös soppan öfwer.

Swart Soppa på Karp/ Id eller Braxen.

Karpen skölies och fiälles wäl, och skäres på ett bräde, och skölies bloden af honom

nom med win, har han litet blod, så tages kårsebärs- eller hallonmos, der til stäres och en tiock skifwa råglbröd, som stekes wäl hård och brun på halster, och skrapas af med en knif det bruna, åter stekes brödet, och skrapas af, til des man får några skedblad fulla af det skrapade brödet, detta slås vti blodet til karpen med litet win och watn; När det är halfkokat, så rör der vti litet rödlök, och giör med socker så sött som du wilt, låt det wäl kokas, så är det färdigt.

På annat maner.

När fisken är slållad, slemmen först wäl med watn aftwättad, stick fisken i nackan med en knif, och samla bloden i en kruka med litet winättika, sedan slacka fisken, och skölg wäl af bloden med ättika, som är samlad in vti fisken, til den andra som är vti krukan, och skär fisken i wackra stycken. Sedan tag en sked med kirsebärsmos til bloden och ättikan, litet riswen pepparkaka, och lagom ättika med litet watn blandad, at soppan ei bliswer för starck af ättika, eller har man win, så kan man lika så taga det i stället för ättika: smör, näglikor, pepar och socker, låt det koka tilsammans at det bliswer samtiockt. Fisken kokas i salt watn, och läggas wackert i stycken vp, watnet hälles wäl af, hös så soppan deröfwer.

Soppa öfwer stekt Karp.

Ett godt glas win, tolf stycken ansiowis, ett halft muskat, peppar, citronsaft, ett godt stycke smör, eller af det som fisken stekes med, lägg det i en panna, låt brynas, lägg hwetemiöl uti när det är brynt, slå så til soppan, låt det koka, slå det sedan öfwer fisken.

Soppa på annat sätt öfwer stekt Karp.

Tag stekt hwetebröd, blöt uti rödt win; smör, ingefära, näglikor, ätikia, litet socker, låt stufwas eller sjuda.

Soppa öfwer stekt Braxen.

Tag stekt hwetebröd, blöt uti rödt win; corinter, caucl, ingefära, smör, låt sjuda och slå öfwer braxen.

På annat maner.

Lägg nog smör uti en kruka, bryn lemon i tärningar skuren; näglikor, capris, afskalade oliwer, win, ätikia, socker, corinter, rifwit bröd och ingefära.

Soppa på stekt Sill.

Tag smör uti en panna, med litet watn, låt smältas, sedan rör senap, socker, ätikia och capris der uti, låt det litet sjuda, slå det sedan öfwer sillen.

*** *** ***

Pota-

Potage af ätskilligt slag.

Potage Royal.

TAg ett godt stycke oxekiött af låret, jämwäl af kalf- och färlår ett stycke, låt det kokas wäl mört, när det är först wäl twättat och skumat, ty all kiöttmat, som man koka wil, måste först wäl twättas; sedan sätt watnet uppå, och när det kokar up, lägg det i grytan och skuma wäl af. När det är skumat, lägg ett godt stycke smör uti, det giör hwit soppa, rosenmarin och salt; sedan tag ett åhrs gammalt höns, som är wäl skållat, at ei skinnet på något ställe är skadt, när det är wäl rent samt nätt utdraget, skär längs efter ut åt ryggen, tag in med fingret sachteligen, och loßa hela skinnet från kiöttet, at det ei går sönder: Hufwudet och halsen blifwa qwar sittiande; Sedan tag alt kiöttet af bröstet och låren, hacka det helt smått, som til en frecadell-mat med merg eller talg, hweteesemla blötter uti miölck, ägg, muskatblomma, peppar, salt, cardemumman och litet win; blanda detta wäl tilhopa. Sedan tag sex små kycklingar, som äro tre weckor gamla, och när de äro rengiorde, och fötterna afskurne, stoppa dem in uti skinnet på hönan, tre på hwar sida, stoppa uti låren af hönan, och emellan kyck-

kycklingarna af maten som hackad är: stick hål på skinnet, at kycklinge-hufvuden sitta vte der och hwar: men hönans hufwud som sitter fast, sätter man mitt åt ryggen, och sömar igen skinnet på ryggen. När watnet kokar vp, då lägg det vti, sedan det är vpskuret, låt kokat och skuma, lägg så smör vppå. Derhos koka sex stycken dufwer, tijo stycken små kycklingar, tijo kramsfoglar, låt dem sammankoka; tag frecadeller, kalfbris, sisson, sparis, ärtskockor, muskatblomma och ingefära, stufwa det tilhopa. Sedan tag halfannan fierdedels marckpistatier, stöt och skär dem rätt små, slå citron-saft vppå dem, litet mjöl, kiöttsoppa, smör och salt, låt det samlas som sig bör; slå af den kokade kiöttsoppan vppå, och låt stufwa litet, när detta sedan vp; är en kostelig och wälsmaklig rätt.

Spanskt *Potage.*

Tag får eller kalfkiött, hugg det så stort som en fingerled af tumen, twätta och skuma det wäl; sedan smör, pettersilja, muskatblomma, peppar och salt, låt det stufwas ihop med lagom soppa; sedan tag färsk citron-saft med ägg och liten doft hwetemjöl, slå så af kiöttsoppan der på, wispa det wäl, och slå sedan alt tilsammans, låt litet fräsa vp, det skär sig icke, när det är

litet

litet miöl ibland: har man intet citron-saft, så kan man taga winätikta i stället; detta är ock en wälsmaklig rätt.

Potage de Profitrolle.

Låt giöra 8. små bröd, stora som ett ägg, och ett bröd $\frac{1}{4}$ skålpund. Raspa dem wäl, och laga at de hafwa en wacker coleur: Giör en öpning på dem, och tag ut smulorna af alla 9. bröden, och fyll dem med ett hackelse af raphöns, och låt dem småningom upkoka i en god kalfsaft. Giör en ragou af tuppkammar, kalfbriss skuret i längden, trusses skurne uti skifwor, små championer och det innersta af 8. stycken ärtskockor, lägg det alt i en castroll med något smält fläsk, och blöt det med god kalfsaft, låt det wid liten eld småningom upkokas; när det är således upkokadt, så blanda det med en coulis af raphöns, som giöres på följande sätt: Låt ett rapphöns stekas halft på spettet, tag det af och stöt det i en mortil; tag 1 och $\frac{1}{2}$. marck de roüell de veau och ett stycke skincka, som skäres i skifwor, och garnera der med botn af castrollen, tillika med en lök i skifwor skuren, morötter och palsternackor, betäck castrollen med ett fat, och sätt den öfwer fyrholet at swettas wid liten eld; När det är fast bakat som en kalfsaft, så ströd der öfwer en liten

niupa miöl, och rör det omkring 7. eller 8. gånger öfver fyrholet, och blöt det med halfparten saft och halfparten Boullion, krydda det med championer och truffes, en hel lök, pettersilja, något basilika och några brödskifwor, låt det altsammans wti en half timas tid wid liten eld småningom upkokas; sedan tag bort kalfkiött-skifworna, och hwispa der wti den sönderstötta rapphönan, och sila det, (tag i acht at det ei blir för tiockt) kasta det i castrollen til ragoun, som här ofwanföre är omtalt; lägg några brödskifwor i det fatet som soppan skal serveras, och låt dem småningom upkoka i halfparten kalfsaft och god Boullion. Lägg bröden, som äro fylda med hackelse af rapphöns, nätt i fatet, det största mitt wti, och de 8. små rundt omkring, med det innersta af ärtskockorna emellan; garnera brädden af soppfatet med kanar och kalfbris i längden skuret. Laga at coulis har en god smak, slå den på soppan och servera hel warmt.

Potage de Profitrolle an Blanc.

Denna soppa giöres på samma sätt som föregående, i stället för en röd coulis betienar man sig af en hwit coulis a la reine.

Potage de Profitrolle med Kräftor.

Fyll bröd, och låt brödskifwor småningom upkokas, på lika sätt som här om til-

före-

förene sagdt är. Slå kammar, kalfbris, championer, truffes, det nedersta af 8. stycken ärtskockor, och swantzen af kräftorna vti en castroll, med något smält fläsk och en qwast af fines herbes; blöt det sedan med en kalfssaft, och låt det wid liten eld småningom vpkokas, skuma fetman wäl af, och blanda det med en coulis af kräftor, som man finner sätt at giöra vnder tituln af höuseſoppa med kräftor. När brödskifworna äro småningom vpkokade i fatet, som soppan skal anrättas vti, så lägg det första brödet mitt vti fatet, de 8. små omkring, och det innerſta af ärtskockorna emellan. Glör en rand kring fatet af kammar och kalfbriß, som är skurit efter längden; Se ock til at ragoun och coulis af kräftorna har sin rätta smak, och intet är för tiock, slå den på soppan, ſervera sedan hel warmt.

Potage.

Tag twänne wäl rensade höns, sätt dem wackert ihop; tag sedan en framfierding af kalf, skär af bogen och ryggen, hugg så det andra bröst-stycket i fyra delar, fyll det med frecadell-mat, sätt igen med stickor; bogen kan tagas til frecadeller. Sedan tag ett stycke oxekiött och det öfriga vtaf bogen, hugg det i stycken; när det är wäl twättat, lägg det tilsammans at kokas, och

skim-

skuma wäl af : Wil man icke hafwa oxekiött i Potagen, tages det bort sedan soppan blifwit kraftig. När kiöttet är skumat, lägg ett stycke smör, salt, twå stycken märgpipor af oxekiött, utan kiöttet, syra, sparis, om de fås, förwällas de först uti watn, sedan läggas de ock i soppan. Tag ock hufwud-lacktuka, förwäll den, och lägg litet frecadellmat uti, bindt så ihop dem och lägg uti soppan; så ock skalen af ärtstockor, frecadeller, hel muskatblomma, citron, ett godt glas win, smör och kramsfoglar : finnes icke syra tag zillert, jord-ärtstockor, och lagerbärsblad. När det är fullkokat, så tag soppa af ägg, citron-saft och liten hwetemiöls doft, wispa det tilsammans; stickelbär kan man ock taga här til; När det anrättas, lägg hönsen mitt uti, och det andra rundt omkring.

På annat maner.

Man kan taga af lamb hela fierdingen, tillika med några kycklingar och ett stycke oxekiött, så at soppan blir wäl kraftig; emot det at kiöttet blir kokat, skal man lägga der til blomkål, skuren uti wackra klyster, så ock kråftor fylda med ägg och rifwit bröd, pettersilja, pettersilje rötter, freccadeller, muskatblomma, andre kryddor små skurne, och något skirt smör.

Pota-

Potage af Ris.

Tag ett eller twå höns, när de äro wäl rengiorde och ihopsatte, tag ock, om så behagas, kalf- eller lambkiött der til, om man ei har nog af hönsen; när det legat wäl i watn, så sätt på elden, koka och skuma wäl; lägg så ett stycke smör der til, en qwist rosmarin, ett halft skålpund wäl rensade och tiwättade risgryn, ett halft skålpund kapris och syra, låt det koka til des det blir lagom: Muskatblomma, peppar, stött ingefära, lägger man syra uppå, då tages ett godt glas win och twänne sönderslagne äggeblommor.

Potage af Höns.

Tag höns, färkiött i stycken, dufwor, färfötter wäl rensade, klufne i halfwor, och hwart slag för sig kokat, lägg det sedan i en stufpanna med soppan af höns och färkiöttet, lägg der til ett stycke smör, endiwen, salwia, blomkåhl, jordärtskockor, små frecadeller som sisson, låt stufwa tilhopa med muskatblomma, peppar och muskat; när det läggas up, så lägg friska citron-skifwor ofwan uppå, alt wackert zirligit utlagt; kiöttmaten och det andra små läggas öfwer, sedan tag citron-saft med ägg och en doft hwetemiöl ihop wispat, och slå ihop med den andra soppan, låt fräsa up,

häll så öfwer, och strö rifwit bröd på brädden af fatet, är en god rätt.

Potage af Kalkon eller Kapun.

Skär sönder och lägg det at koka; när det är kokat, så tag smör, rifwit bröd, salt, canel, ingefära, safran, socker och märg, dedell, som stenen är uhrtagen, skär i små stremlor, och färska citron-skifwor, låt det stufwas uti en kruka.

Potage på Kål med Miölck.

Skär kål-hufwuden i fierdingar, och när de äro watnlagde, koka dem i en kruka i litet watn och nog smör, med salt, peppar och en stucken lök. Ju emot the äro kokade, giut söt miölck der på, och rätta så kålen an på det blötta brödet.

Potage på Pumpor med Smör.

Skär dem i stycken, och koka dem uti salt watn, när de äro kokade, häll watnet utaf, och lägg dem i en kruka med smör, peppar och en stucken lök, sedan brödet, som läggas under, blött i soppan: Om så behagas, giut tre eller fyra äggeblommor i soppan, och rätta sedan an.

De samma kokade med Miölk.

Skär dem sönder, och koka dem först som tilförene sagt är, sedan späd litet miölk uppå dem, och stud dem uttermera i smör,

med

med salt, peppar och en stucken lök: Rätta dem sedan an med ägg, så är det färdigt.

Potage med gröna Krydder.

Koka uti watn litet smör och salt, och tag litet syra, oxetunga, ett slags gräs så kallat, tillika med endiwen eller lacktuker, hwitbet, portulaka och kierfwel, twätta och skär detta sönder, och lägg uti en lerpotta, med inkrämet af en simla, låt det koka en god stund alt tilhopa, til des soppan är mäst insuden; skär sedan sönder annat bröd i skifwor, och när det är blött giordt uti soppan, rätta det andra der uppå an med en hwit soppa.

Potage med brynt Bringa / stufwad i sin egen saft.

Tag kalfkiött uti stora stycken hugget, bringan full med frecadellmat, detta lägg uti en panna med smör, hwar öfwer ströhwetemiöl, låt det brynas: Sedan lägg det i en förtent kittel med twänne stycken höns der til, och oxekiött i tunna skifwor skuret. Tag pettersiljerötter, hela näglikor, hela zillerirötter, och kalfbris brynt uti smör, koka i egen soppa under tätt lock sachtelig, til des det blifwer nog. Frecadeller, siskon och oxegomar äro ock gode här uti.

Bisque.

Är en potage en ragou. Man lagar bisques af åkerhöns, kapuner och giödda höns, men aldramäst af dufwor.

Bisque af Dufwor.

Tag dufwor som äro helt nyligen slachtade, skälla, twätta, plåcka och töm uhr dem, och laga wäl om dem; lät dem koka i god klar Boullion med åtskilliga tunna fläsk-skifwor, en lök med näglikor piquerad, twenne citron-skifwor, blifwandes alt wäl afskumat, doch måtte i acht tagas, at dufworna ei sättas på elden förr än en tima för anrättningen, alt som dufworna äro stora til, och när de äro kokta, drar man dem tilbaka. Til at giöra ragoun, tag kalfbris wäl twättad, skär den mitt i tu, championer skurne i små stycken, truffes uti skifwor, det nederste af ärtskockor i 4. delar skurne, och en hel, til at läggia mitt i soppan. Slå denna ragoun hel nätt i en castrol med något fläsk, miöl, och en lök, med näglikor piquerad, men wänta icke tils det blifwer brunt, utan slå Boullion der til, och lät det koka med en skifwa citron; wil man hafwa soppan ännu starckare lät i en liten särskild gryta koka tupp-kammar, som äro wäl twättade och renade, med fläsk-skifwor, kalf-fett, klar Boullion, en citron-skifwa och en lök med några näglikor

kor piquerad, men för all ting laga at det är alt wäl rent: Lät sedan något rifvit bröd med ett par skedblad god Boullion slås genom durchslag. När dufvorna, kammarna och ragoun är färdig, tag några skifvor raspat bröd, stekte på elden eller öfver fyrholet, lät dem sinåningom vpkoka vti Boullion giord du trumeau, du derriere de cimier de Boeuf, ett stycke får och en fogel, krydda det med salt och näglikor: denna Boullion tienar jämwäl at koka dufvorna vti. När soppan är sinåningom vpkokad och slagen i fatet, lägg dufvorna der vti, samt det nederste af ärtstocken mitt vti, och ragoun emellan dufvorna och kammarna på bröstet. När Potagen är wäl garnerad med ragoun, så slå der öfver en god kalfsaft af wackra coleurer.

Man serverar deße Bisques an blanc, det är til säjandes, i stället för saften af kalf, slår man der på en hwit, klar och god coulis. Til at giöra denna coulis tager man en giödd höna, hwilken man låter steka på spett, och när den är stekt, drager man af skinnet, och tager vt alla benen, til at få det hwita kiöttet, hwilket man skär med knifwen 3. eller 4. gånger igenom; sedan skalar man 18. söta mandlar, stöter dem i en mortel med en droppa watn, sedan kastas det hwita af hönsekiöttet i mor-

telen med äggegåhla af 4. hårdkokta ägg, och stötes alt tilsammans; sedan tager man 1½ skålpund kalfkiött med en skifva skincka, man skär kalfkiöttet i skifwor, lägger det samma på botn af castrollen med en lök, hwilken ock skäres i skifwor, palsternacka och morot i stycken skurne; Denna castrollen täckes öfwer och sättes öfwer fyrholet til at stekas, (man måste tacht taga, at det ej blir brunt,) man slår der på 2. eller 3. skedar god Boullion, alt efter som man wil giöra mycket til, och läggia der wti riswit bröd så mycket som twänne ägg, tillika med en hel lök, något pettersilja, 3. eller 4. friska championer, 1. eller 2. gröna truffes. När man ser at kalfkiöttet är kokat, tager man ofwanmände skifwor af kalfkiött wtur castrollen, och tager det som är stött och tillagat i mortelen, och hwisvar det med denna soppan, och låter det få en Boullion öfwer fyrholet, sedan silas det genom durchslag, observerandes at det intet kokar wp, sedan det är silat, på det at det icke må skära sig, och när man wil betiena sig der af, sätter man det på het aska. Denna coulis tienar til alla slags Potager af hwitt kiött, såsom: Lambhufwud, kycklingar, dufwor, kapuner, giödda höns, jäniwäl rapphöns, och til Potage med fylda gurckor til garniture,

med

med ett litet fylt bröd mitt uti. Denna coulis tienar ock til alla slags Entrées de filets de viande blanche.

Bisque af unga Dufwor.

Tag unga dufwor i proportion som tu wilt hafwa mycket Bisque til, plocka och twätta dem i hett watn, tag wäl uhr dem och ansa dem, lägg tunna fläsk-skifwor öfwer dem, och lät dem koka uti god Boullion med några hela näglikor, peppar och hwitlök; sedan lägg salt der til och en qwast af fines herbes, och lät dem koka tilfullest. När de äro kokte, tag dem uhr deras Boullion, och lägg dem uti god oxe- eller fåresaft, tillika med litet citron-saft, til at der uti småningom uppkokas; lät brödskifworna småningom kokas up i god Boullion, lägg dufworna der i, och servera sedan.

Bisque af Åkerhöns.

Laga wäl om Åkerhönsen, lika såsom om kycklingar, brunska dem något, så at de få en wacker coleur. Lägg dem sedan i en liten gryta med Boullion, med fläsk-skifwor omkring, en qwast af fines herbes, näglikor och andra kryddor, ett stycke wäl klappad oxe-skifwa, en annan skifwa af magert fläsk, samt grön citron, lät det koka småningom wid liten eld. Man garnerar denna Bisquen, som de förra, med kalfbris,

det nederſta af ärtſkockor, championer, truffes, fricandeaux, kaninar, af hwilka man tager de wackraſte, och giör en ring rundt omkring; ſidſt ſlå litet klar kalf-coulis der öfwer.

Bisque af giödda Höns.

Töm vt en giödd höna, och laga wäl om henne vti warmt watn, och koka henne vti god klar Boulion med några fläſk-ſkifwor, en lök piquerad med näglikor och 2. citron-ſkifwor, ſkuma henne wäl, och lät henne koka tilfyllеſt: Då hon är nog kokad, tag henne af elden, och ſätt henne på het aſka til at hålla ſig warm; Sedan giör en ragou af kalfbriſs wäl renat, championer, truffes, det nederſta vtaf ärtſkockor, alt ſkuret i ſmå ſtycken, ſom läggеs vti en caſtroll med litet ſmält fläſk, och ſlå der på en god kalfſaft, och då det är wäl afſkummat, blanda det med en god coulis af kalf och ſkincka, ſlå ännu deröfwer en god kalfſaft. När ragoun är färdig, lät några ſkifwor raſpat bröd ſmåningom kokas vp vti god Boullion, när det är ſkedt, lägg hönan der öfwer, och ragoun rundt omkring, och ſervera ſedan.

Bisque af Fiſk.

Tag en god karp ſom har miölk, då han är wäl renad, tag kiöttet ifrån benen, giör der af en hackelſe tillika med wäl twättade championer, och lät det koka i en Ca-

ſtroll

stroll med smör, salt, peppar, fines herbes, och litet Boullion af fisk; när det är kokt, gör en annan ragou serskild, af karpmiölka, gädde-lefwer, kloerna och swantzarna af kräftor, (denna ragoun tienar ock til at garnera Potagen med,) när alt är kokt, lägg brödet, som är ristat, öfwer fyrkolet utt fatet, slå der på god fisk-boullion, som tillförene måste wara tillagad. När Potagen är småningom upkokad, garneras den med hackelset och den andra ragoun som man har tillagat, och serveras sedan Potagen hel warm. Somlige bruka intet hackelset utan allenast ragoun. Skräfwet af karpen, som man tagit kiöttet af, kan tiena til at göra fisk-boullion af: Den göres af karp, åhl, Tranches och gädda, som renas och skäres i stycken; kasta det alt uti en stor gryta, slå der til watn, smör, salt, peppar, en qwast af fines herbes och en lök piquerad med nägelkor, låt detta alt koka en tima tilsammans, och sila det sedan genom ett rent linkläde.

Bisque af Kräftor *en maigre.*

Låt kräftorna koka uti watn, då de äro wäl twättade och renade; tag der af de bästa, skär af kloerna, och skala swantzen, dock så, at skalen blifwa fast hängande; af de öfriga kräftorna tag bort swantzen och skahla dem,

och betiena dig af dem til at giöra der af coulis. Tag swantzen af kräftorna, med några små championer och truffes skurne vti skifwor, lägg alt detta i en castroll, med ett litet stycke smör och god Fisk-Boullion der til, kasta der på en qwast af fines herbes, och låt det koka wid swag eld; När det är kokat, och åhrstiden tillåter det, så tag några knoppar sparis, af ½ dußin ärtskockor det innersta, och blända det med en god coulis af kräftor, tag bröd som är upkokat vti god fisk-Boullion, lägg det på botn af fatet, garnera brädden med skahlade kräftor. Laga ock at ragoun och coulis har god smak, och lägg ett litet fylt bröd mitt vti, och den innersta af ärtskockor omkring, med några stycken af karpmiölkan. Slå ragoun och coulis af kräftorna der på, och servera sedan hel warmt.

Wälsmakande Rätter af Kiött: / at koka / steka eller stufwa.

I. At koka.

En kostelig *Olipodrige*.

Tag en stiön kapun eller kalkon, färkiött, kalfkiött, koka det så när mört; tag så sisken, swinfötter, färfötter, twå märgpipor, liter frecadeller,

ler, lägg så tilsammans alt efter det blir kokat, det som mäst tohl lägges först uti, sedan koka endiwen för sig sielf, kalfbris och gåsepungar, låt det stufwas tilsammans med endiwen, hel peppar, muskatblomma, salt, castanier, sparis, jordärtskockor och sockerrötter, låt det små altsammans för sig sielf stufwas: Lägg sedan, när det gifwes up, swin- och fårfötterne nederst i fatet, det andra kiöttet der ofwan uppå, och garnera alt med det små öfwer och omkring. Sedan tag af soppan, som tilredes med citron-saft eller winättika, några ägg, en hwetemiölsdoft, ett godt stycke smör lägges och i soppan, hwispa wäl, lägg så här med i den bästa soppan, låt sjuda up, och slå sedan öfwer kiötset; hårdkokade ägg, små hackade, och skuren pettersilja strös kring om fatbrädden.

Poppitong Allemande.

Tag kalfbris, ärtskockor, murcklor, hönsmagar med wingarna, championer, freccader eller af hackat kiött, muskatblomma, peppar, näglikor och salt; giör der af en ragou, tag en god kokad oxebringa, när den är kall, skär kiöttet ifrån i tunna skifwor, slå så ragouet uti ett fat, lägg det sönderskurna oxekiöttet der öfwer skifwetahls, at ragouet alt öfwertäckt är; begiut

det

det sedan med brunt smör, och strö rifna semlor öfver, lät det brynas i en tortpanna, eller i bakugnen, så är det godt.

På annat maner af Kiött allenast.

Tag kalfkiött och oxetalg, hacka det smått, och arbeta det wäl med kryddor och salt, skär der til späck-fläsk en hand bredt, lägg det i en tortpanna, lägg det hackade kiöttet der öfwer; i stellet för deg, tag kalfbris och ärtskockor, murcklor, dufwewingar, championer, och hwad man eljes kan hafwa för handen, giör der af ett ragou, lät blifwa kalt, slå så i tortpannan til det hackade kiöttet, som ett Pastete, lät så kokat eller bakat; när du wilt rätta an, slå litet sost deri, och tryck af en citron saften der uti, så är det färdigt. Den poppitong kan ock giöras i ett fat, då litet fläsk kommer der til.

Italiensk Hyspott.

Tag kalfkiött af bakdelen, skär det i tunna skifwor, och hacka det litet, strö der på litet grant salt, späcka det litet med färsk fläsk, lägg det i en kruka, slå litet färsk oxekiött-soppa och ett glas win der på, en citron som är stor, i skifwor skuren, hel muskatblomma och muskat: hacka pettersilja, rosenmarin, rifwit bröd, swiskon, ett godt stycke smör, lät det ko-

kas

kas til des det blifwer en god soppa; twänne härdkokade ägg, hacka dem sönder och strö vppå.

Dill-Kiött.

Koka kiöttet i salt watn med dill; Förwäll murcklor wäl vti watn, och stek dem wäl vti smör. Lägg af kiöttsoppan vti en panna, och de stekta murklorna med sitt smör der vti; litet winätikia och muskat, lät koka vp, och häll öfwer kiöttet.

At koka Oxe-Tunga.

Tungan kokas wäl och skäs hel; när hon är skädd, skär henne mitt i tu med en smal penknif, som är rätt hwaß, vti wägor ända längs efter tungan så diupt ut kant, och sedan en rad lika så vppå hwardera sidan, doch icke så at det faller åtskildt; bryt vt det wäl, och lät så tungan koka med salt vti kiöttsoppan igen, at hon blir fyllest hel miuk, och sätt en ren sticka vti henne ända längs medan hon kokar, och när tungan läggs vp på fatet, tages sticka an vt, och lägg det kantade vt, bryt det wäl åtskildt, så ser det wäl vt, och giör sedan en soppa öfwer af kiöttsoppan, winätikia, corinter, rußin, capris, skuren mandel, färsk citron i tärningar skuren, näglikor, muskatblomma, peppar, socker, smör

smör med brändt miöl afredt; håll så öfwer tungan.

På annat maner vti Capris-Soppa.

När tungan är kokad, saltad och opskuren, så tag capris, rosta den wäl med rifwit bröd vti litet brunt smör, sedan lät den vti en kruka, giut soppa der på, med ingefära, peppar, muskatblomma, små rusiner, litet socker, färskt smör, och citronskuren i små tärningar; lät det koka up, och giut det sedan på tungan; rätta det an, strö skurne mandlar der på. Tungan kan ock först på ett halster stekas.

At koka en Oxemuhla.

Skär den i stycken, lät honom wäl kokas tils han blifwer miuk, sedan skär der af långliga stycken, lägg dem i en panna, giut kiöttsoppa och litet ätikia der på, jämte ingefära, peppar, safran och rifwit bröd; rosta en sönderskuren lök vti oxekiöttsfett, och lät honom der til, lät det sedan så makeligen med hwart annat koka.

NB. Man kan den samma ock små skära, och kall med ätikia och hackad pettersilja gifwa. Oxe-fötter kan man på samma sätt koka, antingen med soppa, eller kalt.

Lamb- Kiött eller Höns med Portlaka eller Stickelbär.

När kiöttet är wäl twättat, kokat och afskuimat, lägg smör, rifwit bröd, ren-

sad

sade stickelbär en god hand full, som man wil hafwa det surt til, portlacka, muskatblomma, peppar, ingefära, twå stycken äggeblommor, lägg så vp, och lägg rifwit muskat öfver, glöm intet salt.

Kalf-Kiött med Klimpar och salt *Lemon.*

Kalfkiöttet i lagom stycken hugget, wäl twättat, kokat och afskumat, lägger man vppå, smör, salt, rosenmarin, twå stycken lagerbärsblad, brödklimpar som giöras således: Tag twå stycken twådrs semlor, rif dem aldeles, tag ägg, smält smör, salt, muskatblomma, peppar, pettersilja, rosenmarin små skuren, det gulla af färska citron-skahl, safran och litet af soppan; rör det wäl tilsammans, at det blir tiockt som en hård lambfyllning, tag så med en sked, hwilken doppas hwarje gång i soppan, af denna degen så stort du wilt, och lät sedan koka: Rusin, muskatblomma och ingefära lägg i soppan; red af med rifwit bröd.

En Rätt af Höns.

Hönsen tages och flås skinnet af, och det helt; sedan fyll dem med frecadell-kiött, kalfbriss; låren och bröstен späckas med fläsk, som foglar, der på slås färsk kiöttsoppa, coulis, litet wain, salt och peppar, det kokas tilhopa; sedan lägges förwälda fre-

cadel-

cadeller på murcklor, citron i tärningar, litet citron-saft, brynt smör, litet Häst, muskat, winätikia, och bränes sedan af med hwetemiöl och smör.

Höns med Kalf-Kiött och Kräftor.

Kalfkiöttet och hönsen kokas hwar för sig, sedan skrädes kalfkiöttet och lägges til hönset: Lägg der til purio, (som är förwäld, at starckelsen går af honom,) skuren i långa smala skifwor; lägg der til skahlade krabbor, pettersilja, sisson, peppar, muskatblomma, kiöttklimpar af kalfkiött, smör och rifwit bröd, låt det alt koka tilsammans, och när det skal rättas an, slå det i krukan bland soppan, och rör kring med en slef, och låt det stå förr än det rättas an; men då måste intet rifwit bröd wara wti.

På annat maner.

När hönan är wäl ren-giord, så tag rifwit bröd och smör, ostron, peppar, muskatblommn, muskat, Citroner twänne i skifwor sönderskurne, blanda det tilsammans, och stoppa det in i hönan, söma sedan igen rumpan, och låt så stekas; sedan gifves ingen annan soppa der til, än det flottet som det är stekt med.

At koka Ungerskt Höns.

Siud först hönset helt, tag så något af soppan, slå franskt win wti, lägg små skur-

na äpplen, muſkat, litet peppar och näglikor, ſiud detta ihop, med ett ſtycke ſmör; ſkär ſönder hönſet och lägg vti ſoppan, red ſå af henne med ägg och rifwit bröd, är godt.

Tibärts Höns.

Gör hönſen wäl rena, och lägg dem vti en kruka, litet watn, litet win, ſmör, pettersilja, peppar, muſkatblomma, ingefära, hel mandel, ruſin, ſocker, rifwit bröd och litet ſalt, låt det kokas här med, ſedan ſlå på fat och ſoppan öfwer.

Höns med Syra.

När hönſet är in emot kokat, tag ren ſyra, hel muſkatblomma och peppar, ſalta lemon-ſkifwor, ſom legat något i watn, litet ſwag lemon-ſoppa, at det icke blifwer för ſalt, och ſmör, red ſå af med rifwit bröd eller brändt miöl; wil man hafwa frecadeller af bröd eller kiött vppå, ſå är det ock godt; ſteckt ſimla läggas jämwäl i fatet.

Friccaſee af Höns eller Lamb.

Tag höns- eller lambkiött, när det är wäl rent, och hel ſmått vti bitar ſkuret, och alla benen med ſönderhuggne, legat i watn, och hel wäl twättat och kramat i många watn, ſätt det på eiden och

koka det, skumat wäl af, lägg smör uppå och lagom soppa; in emot det är kokat, lägg salt, muskatblomma, pettersilja, peppar, hela näglikor, och en lök lägges strax uppå med, tages sedan tådan igen när det är fyllest. Tag ägg med litet hwetemiöl, winätikia, i fall man icke har citron-saft, wispa det wäl, och lägg rifwit muskat der i, slå så af soppan här uppå, och wispat, slå sedan altsammans tilhopa, låt stufwas up, gif det sedan på fat, strö rifwit bröd och pettersilja öfwer.

Friccasee af Kalf och Kycklingar.

Kalfkiött och kycklingar skäras sönder, der på slå watn och smör samt litet salt, emot det blifwer nog, och det har kokat en stund, tillika med peppar, ingefära, muskatblomma, salwia, litet castanier, murklor, rosenmarin och pettersilja, lägg litet miöl der på, at ei äggen skära sig, sedan det blir nog, tager man äggeblommor och winätikia, med citron-saft, sedan det är wäl wispat, och slår på friccaseen, och der med redes friccaseen af, at den blir färdig.

Friccasee af Kycklingar.

Kycklingarna skäras mitt i tu, der på lägges peppar och salt, mot det skal gifwas up, krydder ur asken, der med förstås allahanda specerier; hel pettersilja ihopbun-

den,

den, med litet lök, smält fläsk, ett godt stycke smör, detta kokas; der på slås litet hwetemiöl, at det intet skäres när äggen slås uppå, sedan färsk kiöttsoppa, och så wispas några äggeblommor, hwar med friccaseen redes af.

2. At steka.

Beuf à la Mode.

Tag ett stycke oxekiött, det tiockaste af låret, (innan-låret är bäst) bulta det wäl med yxeskaftet eller ett klappträ. Tag sedan godt fläsk, skär det uti små aflånga rimsor, och wältra dem uti salt, peppar och stötta lagerbärsblad, och specka kiöttet der med, lägg det sedan öfwer natten uti ättika; tag om morgonen bittida en gryta, hwar uti lägg ett stycke smör, och fierdedelen af ättikan, hwar uti kiöttet legat, och litet watn der til, så at det blifwer ett stop tilsammans, en purio, lagerbärsblad sönderskurne och skalad ingefära, salt och litet hwetemiöl inwispat, täpp det igen, och låt så sachteligen stekas.

Sur-Stek.

Tag ett godt stycke af klyfna låret, innanlåret af oxekiött, när det legat i ättika iorton dagar, tag då godt färskt fläsk, finglers-långa och tiocka stycken, wältra dem

wäl i peppar, muſkatblomma, ſtötta pomerantzſkahl och grant ſalt, ſpecka kiöttet der med, och lägg purio, litet hackad niuretalg i en gryta, ſlå litet watn vppå, och låt koka det långſamt vppå kohl-eld; giör ſå en ſoppa öfwer vtaf kirſebärsmos, win, litet af ſoppan ſom kiöttet är kokat vti, corinter, capris, ſkuren mandel, citron i tärningar, rifwit bröd, canel, näglikor, muſkatblomma, låt detta koka tilſammans, och ſlå det ſedan öfwer ſteken.

Sönderſkuret Kalf-Kiött at ſteka ſom ſmå Foglar.

Tag kalfkiött och ſkär det i lagom tumma ſkifwor, ſedan hacka litet öfwer dem med en kälknif, och tag 3. halfkokade äggeblommor, hacka dem ſönder, någon ſönderhackad pettерſilja, ett ſtört muſkat och litet ſalt, blanda detta ihop, och ſtrö det på kalfſkifworna, rulla dem tilhopa, och ſätt dem på ſpettet, ſalta, och låt dem ſå ſtekas. Sedan tag litet färſkt ſmör och ſätt på elden, och ett fierdedels ſkålpund anſiowitz, ſedan hau tilförene legat i watn och är ränſad; Sedan lägger man dem i krukan til det ſmälta ſmöret, och låter det koka litet, och rörer det til des anſiowiſen är förſmält, ſedan ſlå ett godt glas win och

en citron-skifwa der til, litet rifwit bröd, muskatblomma och peppar, lät det litet koka tilhopa. Sedan kiöttet är fullstekt, lägger man det på fatet, och öser så denna soppan der på.

Pullpeter, på samma maner/ af Kalf-Kiött.

Tag magert kalfkiött af lårstycket, och rent fläsk, skär dem bägge i tumma skifwor 3. finger breda, ett qwarter långa, klappa kiöttet med knifsbaken hel mört; Lägg kalfkiöttet på fläsket, ströd peppar, salt, små hackad pettersilja, och små hackade äggeguhlor, som äro tilförene något hårdkokade, weckla ihop dem som en fogel, stick dem sedan på ett litet spett, stek dem, och när de rättas an, så lägg citron der til, så äro de gode.

En *Merian* af Kycklingar.

Kycklingarna stekas först; då de äro stekte, tages alt kiöttet af bröstet, och hackas smått, med litet kokat fläsk, litet kokad niuretalg, twå stycken rå ägg, pettersilja, muskatblomma, peppar, semla, i söt miölck blötter, detta hackas ihop, som en deg och litet purio der ibland; sedan läggs det på benen igen, (på hönsebröstet) och krusas med en knifsbak, strös sedan litet rifwit bröd utan uppå, och bakas i ug-

nen eller i en tortpanna med eld öfwer, litet ſmör under och ofwan på, låter det blifwa gulbrunt. Wil man hafwa ſtickelbär med corinter, ſmör, ſocker och rifwit bröd öfwer, är ock godt.

Får-Stek ſpeckad med Antſiowits.

Späcka ſteken med antſiowits och något hårt, ſtek henne ſedan, och när hon är ſtekt, giör en ſoppa öfwer henne på detta ſätt: Tag capris, miöla dem, och ſtek dem ſå i ſmör, ſlå kiöttſoppa, peppar och litet ättika der på, låt kokas, och häll öfwer ſteken.

Cortletter.

Tag ryggen på kalf- eller lambkiöttet, ſkär det uti ſtycken at ett refben ſitter wid hwarje ſtycke, ſkaf benen med en knif hel wäl rena, och bulta detta ſedan wäl med knifwen. Tag ſedan ſmör, och doppa hwart kiöttſtycke uti, ſedan rifwit hwetebröd, peppar, ſalt, petterſilja tillhopa blandat, wältra åter hwart ſtycke der uti, och lägg dem ſedan på halſter at ſteka med lagom eld, beſtryk ock ibland deſſa ſtycken med en fieder, doppad uti ſmör, och giör ſå ofta, ſtryk icke heller för mycket ſmör, at det icke dryper i elden, och blifwer der igenom oſigt och oſmakeligit; ſedan med en ſiraber om du wilt. Man lägger ock

deſſa

deſſa cortletter torra kring om maten at garnera der med.

NB. Det måſte läggas hwit peppar under kiöttet på halſtret.

En Turſk Kiött-Rätt.

Tag kalfkiött, ſom är ſkuret utur låret, hacka det wäl med lök, ſom en friccadell-deg, litet peppar och ſalt, ſedan wät dig om händerna, och giör der af ſom friccadeller, träd dem på ſtickor, och ſtek dem på halſter. Sedan de äro bruna, giöres en ſoppa af winätikia, frauſkt win, ſmå ſkurne citronſkahl, och ſocker ſå at hon blifwer ſöt-ſur; ſedan lägg det på fatet, och ſlå ſoppan öfwer, ſå är det färdigt.

Jus.

Tag oxe-kiött, ſkär det i ſtycken, och lägg det, tillika med ſmå ſkurna morötter och ett godt ſtycke ſmör, uti en caſtroll, och lät det fräſa up, och ſlå kiött-ſåd eller watn der til, och lät det koka tils det blifwer brunt, ſedan ſila ſoppan, och tag kiöttet och morötterna ifrån, och lät ſoppan koka igen. Giör friccadeller af kalf-kiött, och halfparten talg, pettersilja, lök, ägg, muſkatblomma, peppar och ſalt, och lägg dem, ſedan ſoppan ſåledes är ſilad, der uti at koka. När de äro kokade, och man

rättar an soppan, strekes några hwetebrödsskifwor på halstret, hwilka sedan läggas der vti, så är det färdigt.

Allebaud.

Tag en kalkon, bulta den at han blifwer mör, sedan lägg honom vti castrollen med ätikia, fläsk, näglikor, hel:ingefära och salt. Då han är kokad, tag honom vp, och lät sedan soppan koka vp, med några äggehwitor der vti; Sedan sila det genom en serwiete, då det är swalt som ett schelee; Om man wil, kan man läggia rödt emellan, hwart om annat: Slå sedan öfwer kalkon, som också är kall, och öfwer hela fatet, är färdigt.

Pettisau.

Tag ett stycke smör, lägg det vti ett qwarter watn, och lät det koka vp, sedan rör miöl der vti, så länge något går der vti; När det sedan är något arbetat på ett fat, slå der til ett ägg, och arbeta det in. Til ett qwarter watn tages tiso ägg, och emellan hwart ägg arbetar man braf: Litet muskatblomma och socker läggs ock på degen, hwilken bör wara så tiock, at han med mödo rinner när man håller vp honom. Sedan smörg ett papper med skirt smör, och lägg det på ett spiäll, och tag af degen, med en sked, och lägg på papperet

peret så stört som små bollar, och sätt vti vgnen, och då de anrättas; strö socker öfwer dem.

At baka Kalf-Öron.

Tag kokat eller stekt kalfkiött, hacka det wäl, blanda det sedan vp med ägg, muskatblomma, socker och litet salt, smörg detta på hwetebröds skifwor, och bryn dem så i smör.

Margenad af Kalf.

Twätta kalf-kiött, sedan det är hugget i så stora stycken du wilt, och lägg det at koka med halfparten ätikia och watn, at det står öfwer kiöttet: hel ingefära, hel peppar, neglikor och salt läggs ock vti. Sedan det är kokat, tag det vp, och stryk ägg der öfwer, sedan tag rifwit bröd, som miöl är iblandat, och strö på kiöttet, sedan baka det vti smör, som en annan bakelse. Kiöttet tages vp, och giöres en soppa öfwer, af den soppan som det kokat vti, med brändt smör och miöl, och lök der til, som sedan slås på kiöttet, så är det färdigt.

Pupidong af Lamb-Fötter.

Koka först lamb-fötterna, sedan kluf dem i tu, och stufwa dem i boullions-spad, med ett stycke smör, muskatblomma, salt, litet lök, och pettersilja; Sedan de äro

stufwade, slå dem vp på ett tenfat, och vti fatet, tätt wid brädden, sätt en något hög karm, som giöres af kalf-stek, hwilket hackas rätt fint, med rifwit bröd, ägg, litet miöl, salt, citronskahl, muskatblomma och lök, giör denna karmen rund ofwan vppå, och krusa med en knif på båda sidor. Sedan giör en tort-deg, lägg den på sielfwa fat-brädden, som spörras ikring fatet, och giör figurer, hwilka lägg på degen kring brädden; sedan stryk bakelsen öfwer med ägg, som är ikring brädden, och sätt fatet vti vgnen at gräddas, så är det färdigt.

Skincka bakad i Tort-Panna.

Lät skinckan, då hon är wäl watnlagd, wäl kokas, tag swålen af och skräd henne; tag sedan en god del rifwit bröd, stött socker, refne citron-skahl, canel, blanda desse sorter med hwar annan tilsammans: tag sedan en tortpanna, smörg den wäl med smör, och häll smör på skinckan och lägg henne der i, och lägg sedan tortpannelocket vppå med eld; lät det brynas, och häll som oftast smör öfwer, tils hon blifwer nog brun; kan ätas kall och warm med god senap, som man behagar.

3. At

3. At ſtufwa.

En Rätt af Kalf-Kiött.

TAg kalfkiött det tiocka af låren, ſkär det vti tärningar, twätta det wäl, ſedan lägg det vp på ett tenfat, med ett godt ſtycke ſmör, ſalt, muſkatblomma, peppar och ingefära; lägg ett annat fat täpt der vppå, ſätt det ſå på elden at ſtufwas i ſin egen ſoppa. In emot kiöttet bliſwer nog, lägg litet riſwen ſimla på, och ſedan det är färdigt, drypes citron-ſaft öfwer, är en god rätt.

At ſtufwa Caniner.

Koka dem vti rent watn hela med litet ſalt, när de äro kokade, ſkär dem ſönder och bryn dem vti ſmör: Giör ſedan en ſoppa öfwer dem af ätikio, litet watn, ſmör ſocker, lök och riſwit bröd, låt ſtufwas, är godt.

At ſtufwa Höns med Grönt.

Tag ett rent höns wäl ſkållat och twättat, lägg der til något får- eller lambkiött, låt kokas och ſkuma wäl; lägg ſedan der til ett ſtycke ſmör, en hand full endiwen, ſallat, zilleri, ſyra och ſparis, ſwiſkon kan man ock läggia der på, eller ſmå friccadeller: Kryddeſoppan redes af med bränd mjöl, och när man wil anrätta det, har man

man tilreds ſtekta ſemleſtifwor, och lägger vnder vti fatet.

At ſtufwa Höns med *Pomerantz*-Skahl.

Tag hönſet, när det är ſtekt, ſkär det vti ſtycken, tag ſå färſka Pomerantz-ſkahl i ſtrimor ſkurne, det guhla af ſkahlet, lät det kokas wäl vti watn, ſedan kråma watnet wäl vhr ſkalen, ſlå win vppå och fett af ſtekfettet, eller ett ſtycke ſmör och litet rifwit bröd, lät ſå ſtufwas och ſtrö canel öfwer; grön ſkuren pettерſilja ſtrös kring brädderna.

At ſtufwa fylda Höns.

Tag hönſet, när det är wäl rent och ſkin[illegible]atet ſönderrifwit, ſkär det vp på ſida..., och loſſa det ſachteligen, tag ſå kiöttet af bröſtet, hacka det ſmått, ſont til fricadeller, med märg, ägg, rifwit bröd, muſkatblomma, peppar och ſalt wäl beblandat, och litet win; lägg det ſå in igen, och ſätt igen med ſmå ſticker; lät ſå ſachta ſtufwas i en förtent panna med lock, vti litet win, muſkatblomma, peppar, ſmör, endiven, portlaka, ſyra, zillerie, hwad åhrſens tid medgifwer; red ſedan af ſoppan med rifwit bröd, men lät icke blifwa för läng ſoppa.

At

At stufwa Harar.

Tag haren, sedan han är stekt, hugg honom i stycken: Sedan tag ett stycke godt smör, sätt det på elden och lät det litet brännas, lägg litet rifwit bröd der til, och lät det blifwa brunt, sedan slå ett godt glas winätikia, något kiöt:soppa der til, med litet citron-skahl, citron-skifwor, socker och peppar; lägg haren der uti, och lät stufwa tilhopa til stek, at soppan är lagom ihopkokad, sedan rätta an.

At stufwa kalt Höns.

Man tager smör och sätter på elden, och när det blifwer brunt, skär man hönset sönder och brynер det litet uti smöret, när hönset är brunt, rifwer man litet hwetebröd i smöret, och rörer wäl omkring, och slår der til ett glas win och litet ätikia, socker, litet corinter, muskatblomma och en salt lemon, sedan han tilförene blifwit i watn förwäld, lät detta sedan stufwas.

Ragou af Kalf-Kiött.

Tag kalfkiött och skär i tunna skifwor utan ben, och klappa det, brun det sedan i smält fläsk, och slå der på kiöttsoppa och coulis, peppar och salt, och lät det koka, och emot det blifwer samtiockt, kan man slå något frauskt win der til, om så behagas.

Rä-

Ragout af Kalfbris.

Tag fläsk och smält, der vti lägg kalfbriss skuret i stycken, bryn det sachta i fläsket, sedan slå kiöttsoppa, peppar, smör, salt och litet hwetemiöl der på, at det blifwer samtiockt, sedan förwälda friccadeller i öhl, murklor, winätikta och litet citron-saft.

Allahanda Rätter af Fisk/ at koka/ steka eller stufwa.

I. At koka.

At giöra hackad Fisk.

Tag gäddor, fiälla dem, och tag fisken vt, at skinnet blifwer helt; hacka så fisken små med cardemummor, näglikor, muskatblomma, peppar, ingefära, salt, några ägg, litet win, skirt smör och rifwit bröd, blanda alt detta wäl tillsammans, och fyll det vti skinnet igen, lika som fisken war; Lägg så denna fisk vti en krokot panna och förwäll honom, sedan stek honom i smör. Man kan den samma allenast steka och intet förwälla.

At giöra en *Fars* af Gädda.

Gäddan fiälles, och skinnet drages af: skär alt kiöttet ifrån benen och rygge-raden, hacka

hacka det smått med smör, muskatblomma, peppar, stötta näglikor, salt, pettersilja och rasna semlor, giör ock ägge-röra af tu ägg, och lägg der til; Giör små klimpar af alt detta, giör dem hårda uti kokhett watn, lägg dem sedan uti en castroll, och red dem af med muskatblomma, rifna semlor, smör och watn, så äro de färdige.

At torcka Gäddor.

När man har ränsat dem, skal man intet skölja dem, utan med en knif skrapa dem rena, och torcka dem rena med halm: Sedan rim-salta dem, och låt dem ligga öfwer natten der med, tag dem sedan up, och lägg dem på halm, at laken rinner wäl af dem, sedan häng dem up.

At koka Schilpaddor.

Koka dem uti watn, hufwud, fötter och rumpor först af, när det är giordt, så passera dem uti en ragou eller friccase, och låt dem kokas färdige: skär dem i stycken, men gallan måste af lefren blifwa afragen, eljes blifwa de bäska, låt dem i förstone intet öfwer-kokas, at man dem skära kan, när du wilt tilreda dem, så sätt skahlet på dem, så äro de färdige.

At koka Fisk hel blå.

Tag fisken, sedan han är wäl ränsad, skär honom i långa stycken; när fiskspadet

kokas

kokas med saltet, slå då litet ätikia der vti, och lät det kokas i fullan dus, han blifwer der af helt blå. Somlige koka ock fisken med halfparten win och watn.

At koka Gädda med Capris.

Först koka gäddan i salt watn, ränsa fiellen af, sedan lägg heupe i en kruka med färskt smör, rifwit bröd, capris, corinter, litet lök, peppar, muskatblomma, socker och litet win.

At koka Gädda med Ostror.

Koka gäddan i salt watn, sedan häll watnet wäl af, och lägg der til ostror och ett stycke smör, sinå skuren pettersilja, några skedblad win och watn, peppar, rifwit bröd och litet citronsaft; hacka sedan hårdkokade ägg, och strö kring fatbrädden.

At koka Gädda med Murcklor.

När gäddan är kokad med salt watn, tages benen vt, både små och stora med fiellen, lägg sedan fisken i en kruka med färskt smör, peppar, muskatblomma och rifwit bröd; Murklorna koka wäl, och krama watnet af dem, ränsa och lägg dem ibland fisken.

At koka Gädda med Murklor och Kräftor.

Tag murcklor, skölg dem wäl rena och koka dem vti watn, när de äro miuke, lägg dem vnder twenne tallrikar, och tryck wäl watnet vhr dem, sedan häll litet win vppå dem. Sedan tag kräftor, skahla stierten och de stora fötterna af dem, hugg af klorna halfparten tillika med alla små benen; men kräftorna måste först wara kokade i lagom salt watn. Sedan fisken är vti salt watn kokad, lägg honom vti en förtent panna med kräftorna och murcklorna; der til lägg smör, små skuren lök, peppar, ingefära, rifwen simla, litet söt grädda eller söt miölk, lät stufwas, och lägg sedan i ordning vp på fatet.

At koka Gädda med Ostror och Murcklor.

Fisken kokas vti salt watn; sedan tag ostror och förwälda murcklor, hwilka koka vti en potta för sig sielfwa, med god kiöttsoppa, smör, rifwit bröd, peppar, muskatbloinma och näglikor; när det är kokat, lägg fisken der vti, och rätta der med an.

At koka Gädda med Saradeller och Ostror.

Gäddan kokas, som tilförene lärdt är, vti salt watn, sedan tag sönderskuren lök,

neglikor, saradeller och östror, lägg i en kruka, när fisken är kokad, så tag af watnet som han kokat vti, och slå til saradellerna och östrorna med rifwit bröd, canel, muskatblomma, peppar och ingefära, när soppan är kokad, lägg den kokade fisken der vti, och låt det allenast siuda vp, så är det färdigt.

At koka Gädda med Öhl och Win.

Först fiällar man gäddan och skorrar vti henne, tager vhr henne alla tarmarna; sedan stryker man henne wäl öfwer med graut salt, låter henne liggia der med en half tima, sköljandes henne sedan. Der efter skär sönder henne i stycken, och lägg henne i en wäl förtent panna, slå der på öhl och win, doch mera win än öhl, sedan muskatblomma, muskat, halfstödt peppar, lök skuren i skifwor, surt rifwit bröd, smör och sönderskuren sill. Sedan sättes panman på elden, och gäddan kokas lyckt med alla deßa saker, at hon blir kokad som hon skal wara; sedan tages litet winätikia, socker och rifwit bröd, och slås här vppå, och kastas sedan gäddan några gångor om; sedan lägges hon vp, så är hon färdig.

At koka Gädda med Ostror och Sur-Kål.

Fisken kokas i salt watn, sedan plockas alla benen ut, sedan läggas den i en kruka med pettersilja och surkål, som är kokad i watn. Sedan läggas ostrorna der til med peppar och muskatblomma, in emot det blir fylleſt, slås der til söt grädda och smör, sedan låter man det koka til deß det blir färdigt.

Pälſk Gädda.

Koka gäddan uti salt watn til des hon blir fullkokad; gör sedan en soppa af win, fiskspad, winättika, helkokade och sönderhackade ägg, halfparten hwete- och halfparten rågbröd, låt det sedan koka med muskat och godt smör der uti, och lägg fisken der til at han blifwer warm, så är det färdigt.

Ungerſk Gädda.

Gäddan fielles och skäres i tunna skifwor eller stycken, der emellan strör man graut salt, och låter henne der med stå en stund, sedan slås den laken af, och gäddan kokas i franskt win och watn, med äpplen och lök, litet safran, peppar, rifwit bröd och smör, detta kokas at det blifwer en tiock soppa uppå, sedan är det färdigt.

At koka Karp på Italienskt sätt med Sawoy-Kål.

Koka karpen af vti salt watn, när han är fiellad, låt watnet wäl af honom rinna, tag sawoy-kål, skär den sönder, och koka honom vti watn med salt, slå den sedan öfwer karpen med bomolja, god ätika och litet peppar, så är den färdig.

Hachee, eller en Rätt af Karp.

Fiella karpen, och slå skinnet af honom, skär kiöttet ifrån benen, och hacka det smått, lägg sinör, salt, peppar, muskatblomma och näglikor der vti; tag ryggraden och hufwudet der ifrån, giör brunt sinör i en castroll, och lägg ryggraden, skorpan af en semla, sönderhackad rödlök och pettersilja der vti, låt det liggia och genomdragas; sätt en kettel med watn på elden, låt den koka up, tryck det genom en härduk, och sätt hacheen ock på elden i en castroll med sinör, och låt det sitet brynas, det måste ock wäl röras, eljes blifwer det klimpogt, giut af den soppan, som uttryckt blef, der til, och låt så färdigt kokas, strö salt och miöl på hufwudet, lägg der vti sinör, baka det der med, rätta sedan hacheet til, och lägg hufwudet der vti, så är det färdigt.

At koka Braxen.

Man tager braxen, skär honom vp, sedan vti stycken, och lägges i en förtent panna i sin egen blod, och slås win och winätikia der til, en skahlad citron, ett godt stycke sinör, hel peppar, muskatblomma, litet näglikor och rifwit bröd, sedan lägges lock vppå, och kokas lyckt.

At koka Lake med Miölk.

Tag laken, koka honom vti miölk, och in mot han är kokad, tag rifwit bröd, sinör, peppar, muskatblomma och salt, låt koka det tilsammans, hös det vp med lång soppa; man kan ock göra små brödklimpar vppå, vtan corinter.

At koka en skön Gierss-Soppa.

Sedan gierssen kokad är, lägg den vp på ett fat, lägg sedan vti spadet småskuret kött, sinör, peppar och andra krydder, och låt det litet koka, häll denna soppa sedan öfwer gierssen, så är han färdig.

At koka Sill med Ris-Gryn.

Först tager man risgryn, och lägger dem ett dygn vti söt miölk, sedan förwälles de vti samma miölk, sedan blandar man dem vp med russin och skirt sinör; sedan tager man watnlagde sillar, och skär

vp dem i ryggen, och fyller så rusin der i, med risgrynen, sedan wiklar man hwar sill för sig vti en serwet, och låter så koka der med; Sedan de äro kokade, tagas de vhr serweten, och läggas på ett fat, och gières en soppa öfwer dem af halfparten win och windtikia, socker, muskatblomma, och ett par äggeblommor.

Salt Lax-Hufwud med Sallat.

Sedan det är watnlagt, så koka det; Men först skäres det i lagom stycken, och sedan det är kalt, rätta det an med krasa, laktuka, eller både delar, som är wäl lagat med olja, ätikia och socker.

Morcheller och Kråstor *legerat* med Grädda.

Giör morchellerne rena, lägg smör vti en panna, giör det guhlbrunt, lägg morchellerne der vti med peppar, muskatblomma och salt; slå der til god kiöttsoppa och grädda, så äro de färdige.

2. At steka.

At steka Gädda vti Ugn / och sedan den samma koka med Peppar-Roth.

När gäddan är saltad, baka henne med smör, lägg henne sedan vti en castroll med en hand full pepparrot, ett qwarter

win

win eller winätikia, watn, och så mycket socker, at det blifwer sött, och godt smör der til; lät det åter tilsammans koka med litet rifwen simla, och rätta sedan an, så är det färdigt.

At steka Gädda på Spett.

När gäddan är fiellad, tag ansiowitz eller god sill, skär i stremlor och specka henne der med, tag ock der ibland några fläskstremlor, som äro wältrade vti peppar, at gäddan på spettet wäl stekes: soppan är af smöret vti pannan, sedan wäl ansiowitz eller sill, citronsaft, muskatblomma och peppar, der til lägges salt, och drypes med smör på spettet.

At fylla en Gädda til at steka.

Tag corinter, smält smör, peppar, koka rußin, win, canel, näglikor, muskat och socker, wäl tilhopa blandat; stoppa det så in vti fisken och söma igen; Soppan giöres af win, canel, safran, ingefära, socker, pommerantz-bröd och stek-fett, och hälles sedan öfwer.

Fyld Braxen at steka.

Den samma tilredes på sätt, som här ofwanföre om gädda lärdt är.

At steka Abborrar.

Tag stora abborrar, skäck dem vp vti ryggen, sedan de äro skellade, och skär ryggbenet nätt vt, lägg dem sedan på ett hett smort halster, skinsidan neder, för vppå sachtelig eld, bestryk dem med smör, och salta litet på; när det begynner at skumas, så wändt honom om på andra sidan, och bestänck äfwen med godt smör, salta och strö peppar vppå, wändt åter om och smörg, och giör så til deß han blifwer genomstekt, sedan lägg honom vp med vpfrest smör, och dryp citron vppå, är hel godt.

Abborrar på Oster-maner at steka.

Man tager stora abborrar oskellade, skär dem vp vti ryggen, och vttager inälfworna med benen, doch lemnar man litet, så mycket som en tumme bredt ned wid stierten, som icke skäckes; sedan läggес abborrarna widöpna på halstret, och lägges vppå dem stött ingefära, peppar och rifwit muskat, rifwit bröd och ett stycke smör, så stort som en wahlnöt, på hwar abborre, och låter dem så steka, och medan de stekas, hafwer man litet smör i en kruka smält, der vti doppas en fiäder, hwar med abborrarna strykas til des de blifwa fullstekta, de wändas icke, vtan när de äro fördige,

låg-

läggas de på fatet som de legat på halstret. Här wid är til märckandes, at enär de ätas, så skrapas kiöttet på abborrarna tilsammans mitt i abborren, och drypes med litet citron eller citronsaft, eller ock litet god winätikia; ty det ofiellade skinnet kan, för des hårdhet skul, intet ätas, hwilket ock wäl måste achtas, at intet hål der på kommer, enär de opskäras, eljes rinner smöret bort: Detta är en wälsmaklig rätt.

At steka Ostror.

Bryt up ostrorna, och tag ifrån det som sitter kring dem, och sätt skahlen på halstret med ostrorna, och gör soppa i en kruka af litet watn och smör, rifwit bröd, muskatblomma och win, låt den koka; när hon är lagom tiock, så sätt halstret på elden, och hös en sked uti hwart skahl, och låt dem så sachteligen stekas.

På annat maner.

Sök ut the bästa, sedan the äro uppräckta, och låt them blifwa liggiandes uti sina egna skahl, at the kunde ätas up rå. Men på them som intet hafwa mycket saft, kan man smälta litet färsk smör, med rifwit bröd och litet muskat, och sättia dem på halstret, och tå the äro stekte, taga eldpannan, och hålla henne öfwer dem til deß de blifwa litet bruna, doch så, at de der igenom ei blifwa för torra.

3. At stufwa.

At stufwa Karp.

Skella af fisken wäl, och twätta af blodet med litet win, tå han är skuren i lagom stycken; Lät så koka fisken uti litet salt watn, slå så watnet af, och slå winet, som bloden blef aftwättad med, der uppå, och lät mera der til, så at det blifwer ett halft stop; ett godt stycke smör, saltet uhrtwättat, hela peppar-korn, muskatblomma, näglikor, sönderskuren lök och citronskifwor; om man wil, kan man läggia tolf ansiowits der til, eller en hand full capris, men då måste ingen ansiowitz eller salt lemon wara uti. Wil man hafwa soppan brun, så tager man intet riswit bröd; uhran brynermiölet uti smör, annars tages riswit bröd der til.

At stufwa Karp i sin egen Blod.

Ränsa honom först, och tag siellen af honom, och giöm hans blod när han skäres up; Sedan han är ränsad, stryk alla fisk-stycken öfwer med hans blod, och alt uti en wid panna skal fisken läggas med blod, doch så, at de ei liggia ofwan på hwar andra; slå så win der på, smör, peppar, muskatblomma, näglikor, pepparkaka och lök, samt en slef watn, lemon

och

och litet rifwit bröd, lät det koka, och rätta det sedan an.

At stufwa Gäddor.

Man kokar dem vti lagom salt watn, sedan tages benen och siellen wäl af, der på slås franskt win, smör, peppar, muskatblomma, pettersilja i öhl, stenmurklor och litet af fiskfoppan, litet hwetemiöl eller rifwit bröd; man kan ock läggia litet rosenmarin och timian der på; men hel sinått.

Gädda *en Ragouſt.*

Skär henne vti stycken, stufwa henne vti franskt win med en bouquet och färskt smör, och krydda med capris, rifwit bröd och citronskifwor, sedan när soppan är wäl blefwen kokad och wäl stammad, rätta henne an.

Gädda stufwad med Sparis.

När man hafwer en stor gädda, låter man den koka, sedan hon är wäl ränsad, vti watn, vtan salt en stund, eljes om man lägger genast salt vti spadet åt stor fisk, blir han intet mör, men sedan in emot han blir kokad, läggas salt vppå, men nu behöfwes icke salt denna gången. När gäddan mästedels är kokad, intet hel fulleſt, då tages hon vp, och skinnet tages af, och benen vt, om man wil plocka sönder henne, men

wil

wil man stufwa hela fisken, så tages allenast hela skinnet af, och lägg så ett godt stycke smör, ett fierdedehls skålpund capris, ett fierdedehls skålpund corinter, eller så mycket man behöfwer, muskatblomma, peppar, salt, win, af fisksoppan, rifwit bröd med lagom soppa.

Gädda stufwad med Ostror.

Tag en lagom stor gädda, fiella henne, skär så up henne uti buken, tag inelfworna uhr henne, sedan lös wackert skinnet ifrån kiöttet, at intet skinnet går sönder, och lät hufwudet och stierten sittia fast wid skinnet. När alt skinnet är löst, twätta fisken wäl ren, skär den uti stycken, koka den så i lagom salt watn, tag sedan up, och ränsa alla benen wäl ut, fisksoppan förwahra, och hacka fisken små. Tag 6. stycken ägg och sönderskuren pettersilja, och baka der af en pannekaka, och hacka den samma sönder, och lägg ibland den hackade fisken med några färska ostror och tolf stycken ansiowitz. Sedan lägg det uti en kruka, och litet af fisksoppan der til, ett godt stycke smör, muskatblomma och peppar, lät det så koka tilhopa, men med kort soppa; Sedan tag ett lagom tenfat åt fisken, lägg litet smör wid hufwudet, litet smör wid stierten, och litet mitt uppå, lägg så ett stycke hwetebröd på hwart

stycke

stycke smör, och lägg gäddskinnet ofwan uppå, fyll den hackade maten der uti, och wändt så at buken ligger neder. Tag sedan tiugu stycken ostror, slå der win uppå, muskatblomma stött, lät det så koka i ett täckt käril, slå sedan med soppa och alt uppå gäddan, sätt fatet på eldfatet, och lägg torte-locket öfwer med eld uppå, lät så sachteligen stufwas, fisken måste icke kokas uti salt spad; när man lägger ansiowitz uppå, eljes blir han för salt. När det är färdigt kokat, tag några hårdkokade ägg, skär gulan mitt i tu, och garnera fatbrädden med färska ostror emellan, tre eller fyra citroner skärasitu, och krystes saften öfwer gäddan, hwilket gifwer en god smak.

At stufwa färska Abborrar.

Tag lefwande abborrar, koka dem med fiellen, och tag den sedan af dem wäl, och tag samma spad, som de äro kokade uti, och slå der af uti ett fat, och lägg der uti litet lök och sönderskurne citronskahl, och lät det koka ihop med ett halft skålpund smör. Sedan tag tre eller fyra ansiowitz, ränsa och lägg dem der uti med muskatblomma, litet peppar, färska ostror, och litet rifwit bröd; sedan lägg deßa kokade abborar der uti, lät litet koka, sedan är det färdigt.

At stufwa Id.

Den samma stufwas på sådant sätt, som här ofwan före om Carp-stufwande lärdt är.

At stufwa Hummer.

Bryt honom vhr skahlet, och skär honom vti små skifwor, men kloen och de små fötterna skahlas intet, utan huggas sönder med skahlen; sedan lägg altsammans vti en casstroll, slå der på win, halfparten franskt, och halfparten spanskt, nog sinör, muskatblomma, cardemummor, några ostror och litet citron; sedan stufwa det wäl igenom.

Stufwade Kräftor.

Först halfkokas kräftorna vti watn och litet salt, brytas ut, läggas vti ett fat med rifwit bröd, sinör, muskatblomma, peppar, win och litet watn.

At plocka up Kräftor.

När de äro halfkokade, giör dem rena; tag söt grädda, färskt sinör och rifwit bröd, giör der af så mycket soppa som behagas, låt den koka en stund; sedan rätta det an.

Kabeljau.

När kabeljaun är wäl watnlagd, tag benen vhr honom, och stufwa honom med miölck, rifwit bröd, pettersilja, peppar, mu-

muſkatblomma och ſmör; låt det wäl koka tilhopa. Giör ſedan en ragou af oxegoma och kalfbris, ſlå vp på ett fat, lägg ſedan fisken der på, ſtrö rifwit bröd öfwer, ſätt ſå vti vgnen at gräddas.

At ſtufwa Rudor.

När rudorna äro kokade med ſalt watn, doch at de icke ſönderkokas, häll det ſalta watnet af dem, och ſlå litet friſkt watn vppå, med en god del ſmör, litet rifwit bröd, muſkatblomma, peppar och ſmå ſkuren petterſilja, har man färſk citron, rifwes litet af gubla ſkalet, och läggs vppå, låt ſedan ſtufwas tilſammans.

Stufwa Rudor med ſöt Gräddа.

Låt rudorna förſt koka något i ſalt watn, lägg dem ſedan vp på ett durchſlag, at watnet rinner af. Tag ſå, efter ſom du haft fiſk til, ett fat fiſk, ett halft ſtop ſöt grädda och twå äggegulor, wiſpa det wäl tilſammans, vti ſamma panna ſom fisken kokat vti. När det är wäl wiſpat, lägg ſmör, peppar, petterſilja vti, låt det koka vp, men det måſte wäl wiſpas medan det kokar; lägg då fisken vti, och låt ſtufwas.

NB. Man kan taga ſyra vti, men då blifwer äggegulan borta, det öfriga blifwer ihop.

At stufwa Strömming med Hummer.

Tag strömming när han är ränsad och stölgd, lägg honom på ett halster, och sätt honom på glöd, at han blir warm, wändt honom så på andra sidan; sedan tag sachteligen af skinnet och kiöttet ifrå benen, och plocka fisken sinå. Tag sedan de små hummerbenen och klappa dem med knifsbaken, at de blifwa bräckte, och lägg ibland strömmingen; man kan ock fylla vti the stora kloerna af strömmingen, eller ock kan man taga stora kräftor i stället för hummer, och läggia ihop med den vpplockade hummern och strömmingen. Slå win, socker, smör samt peppar der vppå, lät det koka tilsammans.

Ostror *en Ragout.*

Tag dem som färska äro, och bräck vp skalen, men tag wahra på, at de icke äro gamla, hwilket förnimmes tå man stöter thenena emot then andra; ty de som gifwa ett iholt liud ifrå sig, och äro torckade, eller hafwa ingen saft, the duga intet, vtan til at insyltas. När the nu äro tagne vhr skalen, lägg them på ett fat med theras eget watn och friccasseramed färskt smör, hackad lök, pettersilja, litet rifwit bröd, och tå the äro wäl kokade, rätta dem an.

Carp

Carp vti *Ragou* med Capris och Ostron/ och en annan fyld Carp.

Fiella en carp, och en annan drag skinnet af, skär kiöttet ifrå benen, hacka det smått, med smör, rifwen simla, salt, muskatblomma, litet basilika och timian, när det är giordt, fyll det i carpen, lägg ock der til äggeröra af twå eller tre ägg; Gif så en couleur i brynt smör; koka vti halfparten win och watn, lägg til citron, lagerbärsblad, kryddor och salt, lät honom koka at han blir färdig. Giör en ragou af capris, championer, med små friccadeller af den hackade carpen; och när tu sedan wilt reda til carpen, så giut denna ragoun öfwer, så är det färdigt.

På annat maner.

Fiälla carpen, skär honom vti små stycken, lägg dem vti en castroll, och red honom til med kryddor; Giör brunt mjöl uparto vti en panna, med litet ättika och watn, så mycket som nödigt är, tillika med timian och rödlök: lät koka det up, tryck sedan genom en härduk öfwer carpen. Tag murklor, gäddelefwer, carptungor och små hackade faradeller (inlagde strömmingar) der til; lät koka til deß det blifwer färdigt.

Färsk Lax uti *Ragou.*

Skär laxen uti stycken, twätta honom, lägg uti en castroll; giör brunt miöl, med små skuren rödlök at stekas, uti en panna, lägg det tilsammans til laxen: giut watn, win, litet ätikia, salt, peppar, muskatblomma och näglikor der til, koka det tilsammans, rätta det sedan til, så är det färdigt.

Ragou med Stör/ Ostror och *Asperges* uti.

Skär stören uti små stycken, giut der på win, litet watn och winätikia, bränn brunt miöl der uti med små skuren rödlök: Lägg peppar, muskatblomma och salt der til, låt koka det färdigt. Giör sedan ragou af ostror och sparis, och rätta sedan stören til, så är han färdig.

Allahanda Rätter af Fogel/ at koka/ steka eller stufwa.

I. At koka.

En Rätt af färska Orrar.

Lag orrar twå eller tre, specka dem gleſt och bryn dem, sedan halfkoka dem uti kiöttsoppa. Giör sedan en soppa af murklor, castanier, kalfbriß, peppar, ingefära, muskatblomma, litet salt,

salt, citronsaft och hvetemiöl; detta koka vti kiöttsoppa, och lägg orrarna der vti at kokas.

At koka vnga Höns / Änder eller Anckor.

När de äro wäl ränsade och twättade, stoppa grön pettersilja i dem, koka dem wäl i watn och skuma dem wäl, lägg salt vppå när de äro möra. Tag sedan en stenkruka, slå citronsaft eller ätikia, smör som är salt, och när smöret är smält, tag då pettersiljan vhr dem, och skär den små, lägg til i krukan litet af soppan, som hönset har kokat vti, ibland, eljes blir det alt för surt af citronsaften, peppar och litet riswit bröd, låt siuda tilsammans, gif sedan vp, och ströd bröd öfwer.

At koka små Foglar.

Foglarna kokas vti en brun soppa, och sedan med äpplen, socker, corinter, peppar, ingefära, salt, smör och muskat.

Friccasee af Fogel.

Der på lägges af den bruna soppan, sedan tages der til smör, peppar, ansiowitz, winätikia, salt, och socker som en hasselnöt.

2. At steka.

Äggerilja / eller en Rätt af Dufwor.

När dufwan är wäl ränsad och twättad, och sönderskuren i ryggen, lä-

ga ihop rifwit bröd, peppar, salt, stucken pettersilja, och blanda det tilsammans; tag sedan smält smör, och doppa dufworna uti, eller smörg wäl fett med en fiäder öfwer hela dufwan, strö så af brödet uppå dem, och steck dem på ett halster; Wil man giöra en soppa uppå dem, är ock godt.

NB. Dufworna wändas och stekas på bägge sidor.

3. At stufwa.

At stufwa Anckor.

MAn tager anckan, sedan hon är rengiord och twättad, och sätter henne at koka, och stumar wäl. Sedan salt och rosenmarin; in mot det blir kokat, lägger man af soppan uti en kruka, med ättika, små lök, ett godt stycke smör, ett glas win, muskatblomma, peppar, rifwit bröd, låter detta koka, och lägges anckan der uti at stufwas; Wil man hafwa soppan brun, tager man brunt smör med miöhl, men intet bröd.

På annat maner.

Man tager en ancka när hon är ränsad, twättad och skumad; sönderskurne äpplen, en lök, smör, rifwit bröd och peppar, fyller det uti anckan, låter henne så koka tils hon blifwer mör: tå tager man skala-

de

de päron i fyra delar skurne, ett glas win, smör, socker, rifvit bröd, salt, peppar, muskatblomma, låt så stufvas med lagom soppa, intet läng, rätta sedan an.

At plocka vp Kalkon-Stek.

Sätt ett tenfat på ett fyrfat, och lägg smör och sönderskuren lök vti, och låt det koka tilsammans. Sedan slå litet watn derpå, peppar, och citronsaft, (winätikia giör samma gagnet) och litet ansiowitz; sedan lägg kalkonen, wäl sönderskuren, der vti, med rifvit bröd och salt, och låt det koka wäl tilsammans, och rör alt jämt.

Stekta Orrar at stufwa med Capris.

Tag orrarna och skrapa späcket af dem, och lägg dem hela vti en panna, slå der på litet soppa och coulis, låt koka det; sedan lägg capris, peppar, muskatblomma, lagerbärsblad, ingefära der til, och bränn af med miöl och smör.

Ragou af Kalkon.

Kalkonen späcka med tiockt färskt fläsk, wältadt i salt och peppar, koka henne täpt med halfparten win och watn, hel canel, hela näglikor, hela cardemummor och litet hwetemiöl och salt; rätta an, och sila soppan genom durchslag, åt sedan kalt.

Allahanda Gröna Saker at koka eller stufwa.

I. At koka.

En Rätt af Äplen.

Tag äplen, skahla, och skär dem vti bitar, och stek dem vti smör, som saltet är från=skiradt: Tag sedan rätt löst hwetebröd, skär vti skifwor, och stek dem på halstret, at de ei brännas; Tag sedan af äplen, och strö ett fingers tiockt ofwan vppå, och lägg åter en stifwa der ofwan vppå, lägg dem således bredе wid hwar andra på ett fat, slå win, socker, corinter, och det smöret som äplen är brynt vti der öfwer, sätt så på sachta eld vppå ett fyrfat, och strö socker der öfwer.

På annat maner.

Tag några ägg, koka dem hårda, skahla och hacka dem små, äfwen några äplen, stek dem wäl miuka, tag sedan skinnet af dem, tillika med kärne=husen: Blanda sedan thop med äggen, tillika med ett godt stycke färskt smör, socker och canel, rör det wäl tilsammans, och lägg det vti en flat stenpanna, sätt på elden, och lät det blifwa wäl hett, doch icke at det siuder; slå det så vp på fatet, och strö socker öfwer.

Äplen

Äplen hela at koka.

Tag möra äplen, skahla dem och borra vt kärnehusen; sedan tag deg af fem eller sex ägg, med litet win der ibland, och wispa der vti godt hwetemiöl, så tiockt at det kan fastna på äplen: Haf då skirt smör vti en diup panna, kasta äplen der vti när smöret är hett, och låt bakas, blås sedan af smöret, då de äro bakade.

Sönderskurne Äplen.

Skahla äplen, och skär dem vti tvenne dehlar, lägg vti ett fat med litet stött socker vppå, sedan tag friska citron-skahl, och skär vti långa rimsor, och kasta dem öfwer äplen, (har man ingen frisk, tages insyltade citron-skahl eller zuccat.) Sedan slå citron-saft der på, så at det står knapt öfwer äplen, man kan ock taga barbaris-saft, krusbärs-win eller must, och måste detta kokas löst, och altid sachta omwändas.

Äplen med Socker at koka.

Skär äplen vti twå dehlar, tag vhr kärne-husen, och stick några hähl vti dem med knifs-vdden, lägg dem sedan vti ett fat, så at det blifwer halft af dem, låt litet watn der til, med canel, smör och nog socker, låt dem der vti sachteligen sjuda, tillika med ett annat fat, rätta sedan an med socker.

At koka röda Äplen.

Skahla äplen, och skär dem mitt i tu, sedan strö socker vti ett tenfat, lägg äplen der på, och strö åter socker och citron-skahl der på, som rifwes af citron, sedan slå barbaris- eller kirßbärs-saft der på, och låt så koka.

At koka Äplen både hwita och röda.

Skahla äplen, skär dem i twå dehlar, och koka dem vti win och socker, med skurne citron-stremlor, eller insyltade citron-skahl der iblaud: När de begynna blifwa miuka, och soppan icke är så tiock som en sirap, så lägg mer socker der til: Wil man hafwa dem röda, så lägg kirsbärs-mos der til, och koka dem vti rödt win, men då behöfwes ei så mycket kirßbersaft der til: wil man hafwa dem guhla, kan man då de äro kokade vti bitter-win, lägga stött safran, tillika med winet der på, så blifwa de guhla.

At candera Äplen.

Halfparten win och watn, wäl socker och hel canel, lägg här vti oskahlade äplen, och koka dem hela, til des de blifwa miuka; Sedan lägg dem på ett fat, at de blifwa kalla.

At steka Äplen.

Skahla äplen, skär dem i tu, wältra dem vti miöl, och baka dem sedan vti smör,

lägg

lägg dem vti fat, och specka dem med mandel i stremlor skuren; Sätt win på elden med socker och canel, lät det koka vp, slå så öfwer äplen, strö socker och canel åter der öfwer, och lät koka på fyrfat.

Äpleit *griljerade.*

Skahla goda friska äpleit, och stick kiernehuset vhr dem, med ett der til giordt järn, eller gräf dem vt med en smal knif, och fyll i det stället efterföljande fyllning: Tag det vhrgräfna, ränsa det rent ifrån kierne-huset och kiernorna, hacka det sedan smått, lägg der til så mycket stött mandel, som de sönderhackade äpleit äro, eller ock mer, efter hwars och ens tycke, rör det wäl tilsammans med rifwit socker, och en äggeblomma til fem stycken äpleit, hwilken först wispas wäl; rifwit citron-skahl, eller sinå skuren zuccat kan ock läggas vti; Sedan alt är wäl sammanrördt, så fyll i äpleit, doppa dem vti skirt smör, som är blandat med socker, wältra dem vti rifwit hwetebröd, sätt dem så vti tortpannan, och grädda med eld öfwer och vnder.

At torcka Päron och Äpleit.

Förwäll dem, och när de äro swala, skahla och torcka dem vti vgnen på en torckälla, men lät ei vgnen wara för het.

Aple-Dranck.

Skahla äplen, och skär dem vti fyra dehlar, har man en fierding sådane skahlade och sönderskurne äplen, tages två fierdingar watn der til, som sättes på elden at koka, tillika med honung och puder-socker, så mycket man wil hafwa: Låt lagen koka, at så när halfparten blifwer inkokat, skuma wäl af; Sedan lägg de skahlade äplen i den tunna, som de skola liggia vti, (aldrabäst är en win-åhm här til) och slå sedan denna lagen här på, så siud-het som han är, men lemna ock jäs-rum; Sedan låt det stå och göras, samt surna i några dagar, och alla dagar måste swickan tagas vt, at det får luft. Sedan det är giordt, sprunda åhmen igen. Denna drancken brukas på mat i stället för win.

At giöra Aple-Must.

Stöt äplen, präßa sedan saften vhr dem, och slå franskt win på saften, så at det blifwer lagom stärkt, och slå det vti en kagge; Stek så åtta stycken sur-äplen, wältra dem i jäst, och lägg dem i kaggen, och låt jäsa, så skiljes det ät, och blifwer klart; Sedan tappa der af, när du wilt, och drick det med socker der vti.

Gröna Ärter at koka med Sparis.

Ärterna kunna spritas uhr skahlet, eller ränsas med skahlet; sparisen brytes ock ut. Sätt sinör på elden, och slå kiöttsoppa der til, och lägg ärterna och sparisen der uti, och lät det koka med salt, pettersilja, timian och peppar tilsammans; red af med fyra äggegulor och grädda, at det blir smedigt.

At koka Ärtskidor.

Koka dem uti litet watn, när de äro unga, men salta dem icke förr än emot de blifwa fullkokade; lägg smör, rifwit bröd, pettersilja, muskat och litet socker der til, och lät det koka på litet asmörja.

At koka Turkiska Bönor.

Skär dem uti tunna skifwor, koka dem uti litet watn, och när de äro kokade, slå watnet af dem, doch lemna litet til at stufwa dem med: lägg så smör, pettersilja, peppar, litet socker och muskat der til, och lät dem koka, och när de skola gifwas up, så wispa söt grädda uti dem, rör at det ei skäres, och gif det sedan up.

At koka stora Bönor.

Tag bönorna uhr skahlet, koka dem, och när de äro så när kokade, så tag dem up, och tag det andra skahlet af dem. Skär mo-

rötter

rötter i smala skifvor, och koka dem uti litet watn, sedan lägg bönorna der til, med smör, peppar och pettersilja, och låt dem koka.

At koka Hwit-Kål med Kräftor.

Tag hwit-kål, skär den uti små klyftor, och låt dem koka uti söt grädda eller miölk. Sedan tag kräftor, der til en god del färskt smör, och låt kräftorna der uti stekas; sedan stöt dem sönder, och krama genom ett durchslag med smöret. När kålen är fullkokad i miölken, slå detta kräfte-smöret der til, med muskatblomma och litet peppar, och hela kokade kräftor, om man behagar, detta kokas tilhopa med ett söd eller två.

At koka Blå-Kål.

Blåkålen skär sönder, ränsa och skölg honom, förwäll, och slå det watnet sedan af; sedan koka honom uti kiöttsoppa med lagom spad, och torra castanier der ibland med sisson; stufwa med muskatblomma, peppar, salt, riswit bröd, socker och smör, om man intet har någon niuretalg, eller godt färskt kiött-fett; Sedan tag cortletter och lägg kring brädarna, hwar öfwer strö muskatblomma när det anrättas; sisson och castanier läggas ofwan uppå, och omkring brädarne emellan cortletterne.

Höns

Höns eller Lamb-Kiött med Blom-Kål.

Räusa wäl blomkålen; när kiöttet är kokat, lägg sisson, smör, salt, muskatblomma, peppar, rifwit bröd och kålen der uti. In mot det är kokat, så slå ett glas win der i, samt med citronskifwor.

At koka god Sur-Kål.

Twätta och förwäll kålen rätt wäl, sedan koka honom i färsk oxekiött-soppa, men lät intet wara mycket spad uppå; sedan stufwa honom med några skedar af den feta soppan, peppar och muskatblomma, och stek fett färkiött och bringa, och lägg kring kålen när han gifwes up: kiöttet bulta med litet peppar och salt; god mätwörst kan ock läggas kring fatet på denna kålen. Blåkål kan ock förwällas och hackas, och kokas på samma sätt med färskt färkiött och stek uti.

At koka Saffie-Kål.

Först förwäll kålen uti litet watn, sedan slå honom up på ett durchslag, at watnet rinner wäl af honom; sedan lägg honom uti miölk, och koka honom wäl med rifwit bröd, muskatblomma, peppar, smör och salt der til.

En skiön Spenat-Kål.

Tag godt färskt oxekiött, skär det uti lagom stycken, och koka det uti watn; sedan för-

förwäll spenaten uti annat watn, och tag soppan til kiöttet med ett godt stycke smör, en tiock skifwa rägbröd och muskatblomma, koka detta alt wäl tilhopa, sedan lägg det stekta brödet under uti fatet och rätta der på an.

Spenat på Tyskt maner at laga.

Sedan man hafwer ränsat spenaten, och tagit bort de tiocka stielkarna, så förwäller man spenaten, at grönskan wäl afgår, sedermera hackas han wäl; tå tager man der til oxekiött-soppa eller lambsoppa, den kokas up med litet kryddor af peppar, ingefära, muskat och ett godt stycke smör, sedan redes soppan af med brändt smör, så tiock man den wil hafwa, och lägger spenaten der uti, och låter honom koka, rörer wäl omkring, ty kokar han för mycket, så smältrer han bort och blifwer tunn. Enär han anrättas, så skäres hårdkokade ägg helt smått, och strös ofwan på spenaten, läggandes omkring brädderna en eller twå citroner, och dryper saftet uhr dem; men der inga citroner finnes, kan man taga god winätika, om så behagas.

Åt koka *Schampioner*.

Skär Schampioner i små stycken, sedan de äro ränsade, och lägg dem strax uti kalt watn alt efter de blifwa ränsade, lät då wat-

watnet koka up, och lägg dem der uti med litet salt, lät dem koka tils de blifwa nog, slå dem sedan up på ett durchslag at watnet löper wäl af dem. Tag sedan litet upkokad sallaka, och litet upkokad winätikia tilsammans, lägg dem uti ett glas eller stenkruka, med hel muskatblomma, peppar och näglikor, hös dem så up, koka lagen uppå dem, men den största hettan måste wara afslagen, eljes spricker glaset, bindt sedan wäl igen, man kan länge bruka dem.

2. At stufwa.

At stufwa allahanda Grönt.

Först tager man en god del spenat och en god del laktuka, med litet syra ibland, skölier och förwäller det wäl, och slår det up på ett durchslag, at watnet wäl får rinna af. Sedan lägger man honom i kiöttsoppa med en god del smör, litet muskatblomma och peppar, och kokar tils det blir wäl tiockt, corinter läggas ock der i; sedan stekes brödskifwor i smör, til des det blir brunt, och lägger det på fatet, och slår det gröna der på.

At stufwa Portlaka.

När portlakan är wäl ränsad, skuren och skiöld, koka den uti watn: in emot den är

är kokad, häll alt watnet af, och häll win i stället, med smör, socker och corinter, rifwit bröd, citronsaft, (wil man ei hafwa bröd tages äggegubla i stället) och litet salt, låt det stufwas, rätta sedan an.

At stufwa Artskockor.

Koka dem först vti watn med litet salt, sedan tag dem vhr watnet, och stielp dem at watnet rinner af dem, sedan sätt dem i en castroll igen, der på koka rifwit bröd, muskatblomma, peppar, pettersilja, med hälften win och hälften Boullion, salt och ett fierdedels skålpund smör.

At stufwa Sparis och Kråstor.

Sätt smör på elden i en kruka, och skär sparis små och lägg der til : Koka kråstorna och skahla dem wäl, och när sparisen är något miuk, så lägg kråstorna der til, med pettersilja och muskatblomma, peppar, rifwit bröd och litet watn, låt det koka så är det färdigt.

At stufwa gröna Arter.

Skahla dem först vt, låt dem så koka i tre eller fyra gångor vpsöd, som en tycker de bli något när kokade, slå dem på ett durchslag, at watnet rinner wäl af dem med en hast, lägg dem så vti en sten-pan-

na

na med färsk smör, sönderskuren pettersilja och litet peppar, låt dem hastigt koka, men altid måste man kasta om, at smöret intet blifver klart, utan strax med ärterna blifwa tilsammans, och intet dera stå för sig, så blir ärterna och soppan hwita.

At med gröna Ärter stufwa Kråstor.

Koka kråstorna uti salt watn, sedan skahla kloen och stierten, och tag bort det stora skahlet och de små benen, och skahla gröna ärter, och koka dem för sig, och när de äro kokade, lägg smör, pettersilja, peppar, rifwit bröd, muskat, och låt det koka, när det är färdigt, så lägg kråstorna der til, och skaka om dem, och sätt på sachta eld.

At steka Castanier.

Skär uti en åuda på castanierne, så at de ei spricka, lägg dem så uti en panna med något tiockt salt emellan, och låt dem stekas: Bryt sedan en serwiet, hwar uti castanierne sedan upläggas, och hörnen af serwieten wikas öfwer, så är det färdigt.

En Rätt af Palsternackor.

Tag rötterna, när de äro ren skahlade, och sud dem, at de blifwa blöta, slå så watnet af dem, och stek dem uti

smör. När de blifwa bruna, lägg dem vti samma kruka, som de hafwa kokat vti, med fyra eller fem sönderslagna ägg och söt grädda, lät det siuda vp, när det gifwer sig vp, så lägg rötterna vti fatet, och slå soppan öfwer med canel och socker.

Allahanda af Kiött/ Fisk/ Bröd eller Frucht at fylla.

1. Af Kiött.

Fyld Kalf-Bringa/ hel-stufwad med Klimpar och Bröd.

Tag en hel kalf-fierding, skär halsen, bogen och ryggen ifrån, hugg bröstet i fyra delar, loßa skinnet och kiöttet, och fyll det med ägg, pettersilja, rifwit bröd, salt, smör och muskatblomma, lät det stå litet på elden vti en panna at det blifwer tiockt, och rör det hel wäl. Sedan då kiöttet legat i watnet och är wäl twättat, sätt det at koka med något smått oxekiött, at soppan blifwer kraftig, skuma wäl af, och lägg smör och salt vppå, och när det är näst kokat, lägger man pettersilje-rötter der vti. Tag så en qwarl wäl twättat smör, klappa det

med

med en ſleef, til deß det blifwer ſom det wo-re ſmält, ſedan tag för tre öre ſemlebröd, ſin ſtycken ägg, muſkatblomma och ſalt, rulla det tilhopa, ſomt långt, ſomt trindt, med litet miöl i handen, en ſalt lemon, ſom är wäl watnlagd, ſkuren vti ſkifwor: vti klimparna kan läggas några corinter wäl ränſade, om ſå behagas. Lägg alt-ſammans uppå kalf-bröſtet och lät ſtufwas, ſedan red det af med hwit ſoppa utaf ſöt miölk, litet hwetemiöl, ett ägg, och ſlå ſå ihop, rätt ſom det ſkal gifwas up, lät frä-ſa up, och rif mos-kiött öfwer alt, ſtrö bröd på brädden, ſedan är det färdigt.

At fylla magra Lamb- eller Kalf-Steckar.

Tag ägg, ſmör, rifwit bröd, petterſil-ja, litet miölk, lök, muſkatblomma, li-tet ſalt, ruſßin och corinter, rör detta wäl tilſammans, och ſätt det på elden at det blifwer ſtadigt: Sedan tag det af elden, och ſlå ſteken up til låret, och fyll detta ſe-dan jämt der uti, ſedan ſy ſkinnet wäl til-hopa, at fyllningen ei faller ut, ſteck ſedan ſteken, ſå är det färdigt.

Kalf-Kiött at til-laga ſom ſmå Fogel.

Tag det tiocka af låret, ſkär det i tun-na ſkifwor, hacka det wäl med knifs-ryg-gen; Tag ſedan tre half-kokade äggeblom-

mor, pettersilja, muskat och litet salt, hacka det tilhopa, lägg så något här af vti hwar skifwa, och bindt en trå der om, träd dem på stickan, och stek dem på spettet som krams-fogel, stryk litet smör vppå, litet rifwit bröd, peppar och salt. Tag sedan åtta stycken ansiowitz ränsade, och twå timar lagde vti watn, lägg dem vti smöret, och slå så ihop rifwit bröd, muskatblomma och peppar, och låt stufwas, til des det är stekt, slå det sedan öfwer.

At fylla Oxe-Tunga.

Koka tungan mycket wäl, låt henne blifwa kall, sedan klyf henne mitt i tu, och gräf kiöttet wäl vt det mästa som man kan; sedan hacka det wäl, och blanda det vp med ägg, muskatblomma, corinter, små skuren lemon, socker, rifwit bröd, salt och smör, fyll detta i tungan igen det mästa man kan. Sedan stek henne i bakvgnen med smör, och giör en soppa öfwer af kiöttsoppa, winätikta, socker, näglikor, peppar, muskatblomma, smöret som tungan bryntes vti, litet corinter, mandel skuren i stremlor, refwen pepparkaka, eller bränt smör; capris och rußin i soppan är ock godt.

At fylla Dufwor.

Tag små skuren pettersilja, ägg, rifwit bröd, smör, ingefära, socker, corinter och salt, rör det tilhopa, och fyll i dufwan.

At fylla Giäß.

Giör castanier rena, och stek dem uti smör, samt några skahlade äpplen: 2. eller 3. ägg, som bakas i smör, och hackas sönder med rifwit bröd, rußin och kryddor, blandas med litet söt grädda och fylles i gåsen, hwilken der med stekes.

På annat maner.

Tag alt jstret som sitter löst in uti gåsen, der til för sex öre rifwit hwetebröd, corinter, nog rußin, peppar, näglikor, salt, litet winätikia, socker, smält smör, rör det wäl ihop, at brödet blifwer wäl blött, lägg så in uti gåsen; kokade castanier äro ock gode der uti.

Stekt Höns at fylla.

När hönset är rent, ungt och fett, tag och blås up det, giör så en fyllning emellan huden och kiöttet således: Tag ägg, rifwit bröd, miölk, pettersilja, muskatblomma, peppar och salt, fyll detta uti hönsen, och sätt dem så på spettet at stekas.

At fylla Swin-Stek.

Der til tag franska plommon, blå rusiner, honung, peppar, ingefära, grant grißelbröd uti skifwor skuret, äpplen sammaledes ifrån kärne-huset i skifwor skurne, och wäl skirt sinör, detta rör wäl om, och fyll uti steken.

At fylla Gris.

Tag lefren och lungan, hacka dem helsmå, der til tag pettersilja, rifwit bröd, ägg, corinter, plommon, näglikor, peppar, muskat och salt, lät litet kiöttsoppa der på, och lät det litet stufwas ihop i en kruka, fyll det sedan uti grisen, späcka honom med krydder och näglikor, och stek honom på spettet.

2. Af Fisk.

Fyld Carp.

Fjälla fisken, och skär kiöttet ifrå benen, och hacka det rätt fint; sedan tag kalfskiött, niuretalg, fläsk, äggeröra, rå äggeblommor, pettersilja, peppar, muskat och basilika, detta hacka ock så hel fint; sedan lägg altsammans på fiskens ben igen, och sätt den uti ugnen at brynas. Giör en soppa der öfwer af kräftor, schampioner, kalfbris, oxegoma och brun soppa, koka det tilhopa, slå sedan öfwer fisken.

At

At fylla Gädda.

Tag lagom stora gäddor, fiälla dem, och flå skinnet af dem, lät hufwudet och stierten sittia fast wid skinnet, tag så kiöttet ifrå benen, och lät benen ock sittia fast wid hufwudet, tag flera gäddor der til, om icke det kiöttet skulle förslå, hacka det hel smått, sedan fisken först är wäl twättad: När det är smått hackat med små skuren petterssilja, muskatblomma, peppar, salt, rifwit bröd och ägg, så smått man kan, och skahlad citron, som kärnan är vhrtagen, blanda det wäl tilsammans, och fyll sedan vti skinnet på benen, söma ihop dem, och lägg gäddorna krumt vti ett fat, häll så win öfwer, ett stycke godt smör, hel muskatblomma, peppar, citronskifwor, litet rifwit bröd och nog soppa, at fisken blifwer wäl igenom stufwad; Eld öfwer och vnder, til des han blifwer färdig.

På annat maner.

Tag skinnet af gäddan och benen vt, men ryggebenet lät blifwa helt; plocka alla små benen vhr fisken, och hacka honom små: Giör lös äggerörа, lägg smör ibland gäddan då hon hackas, och tag rå ägg der ibland, samt peppar, timian, petterssilja och muskatblomma, rör det wäl ihop, lägg det vppå benet igen, krama til, så at

det blifwer lika på båda sidor, och krusa det med knifsbaken. Lägg smör vti tortpannan, med eld vnder och öfwer, wil man hafwa soppa öfwer, så kan den giöras af winätikia, socker, smör, rifwit bröd, muskatblomma och peppar. En lindare kan lagas på samma sätt, allenast kiöttet tages af den ena sidan på fisken, och ingen soppa öfwer.

På annat maner.

Tag gädda, klyf henne mitt i tu wid ryggen, och lät ryggbenet, stierten och senorna hängia ihop, tag och skär kiöttet wäl ifrån skinnet, buken skal man intet taga med, ty han är hel; Tag och skär fisken sönder, och hacka honom så små som til fricadeller, tag godt smör, 3. stycken ägg, en runstycks semla, ett halft qwarter söt grädda, som semlan kan blötas vti, litet muskatblomma, litet peppar, litet pettersilja; när gäddan lägges i hackebrädet, så lägges niuretalgen, pettersiljan och löken tillika vti, och hackas så smått som förr är sagt. Sedan klappa äggen sönder, och lägg brödet och gräddan der til, och klappa det wäl tilhopa, och lägg fyllningen der til, med litet skirt smör; tag så en flat tortepanna, och lägg gäddebenet der vti något krokot som en halfmåne, så at det står å ända, sedan

dan lägg fyllningen på bencf, så tiockt som en gädda, (slå någon färsk kiöttsoppa der under) lät henne sedan baka med eld öfwer och under, at hon blifwer guhlbrun, lägg sedan up på fat, och giör en soppa der öfwer på detta sättet: Tag färsk oxekiött-soppa, färska ostror, litet skuren lök, pettersilja, en half citron med skahlen, och rifwit bröd, at soppan blifwer lagom tiock, litet skirt sindr, ansiowitz skuren uti tärningar. Den kan ock lagas utan ostror.

At fylla Braxen.

Den fylles på samma sätt som en gädda fylles at steka, se pag. 103.

At fylla Stock-Fisk.

Sedan fisken är wäl blötter i watn, skär honom i stora stycken; sedan lägg halfkokade risgrun uti honom, och linda om med segelgarn och koka; när han är kokad, lägg honom up med smör och pettersilja öfwer.

At fylla Kräftor.

När de äro halfkokade, giör dem rena, och tag af de öfwersta skahlen, det andra hacka sinätt med en eller twå äggegulor, tu skedblad färsk grädda, peppar, rifwit bröd och muskatblomma; blanda detta ihopa och fyll uti skahlen, och stek dem sedan uti smör.

3. Af Bröd.

At fylla Semlor.

TAg semlor så många tu wilt, skär ofwan på ett litet hål, gräf alt innanmätet uhr dem och koka uti söt grädda, sedan tag skorpan af, och stek wäl brunt på alla kanter uti smör, och när de äro stekte, tag ett godt stycke smör och lägg uti en panna, der til fint hwetemiöl en hand full eller twå, som bränes wäl brunt i smöret, der til en hand full blå rußin, och en hand full med corinter, detta koka wäl tilhopa med socker och canel, at det blifwer lagom sött. När soppan är kokad, så tag innan=mätet, som med söt grädda är blandad, och fyll uti semlorna, och strö socker och canel öfwer, så är det färdigt.

På annat maner.

Tag ägg så många tu wilt hafwa semlor til, tu ägg til hwarje semla; rör der uti corinter, canel och socker, giut samma soppa uti semlan, och rör om henne der med.

At giöra Bröd=Korfwar.

Tag oxe= eller fåre= tarmar, giör dem wäl rena; sedan tag ett halft stop söt grädda, rifwit bröd, sex stycken ägg, ett skålpund

pund färskt smör, rußin, corinter, muskatblomma och några saltkorn, detta rör wäl tilhopa, fyll vti tarmarna, och koka dem wäl, så äro de färdiga.

Fylla Ägg.

Tag ägg så många tu wilt, och koka dem hårdt, doch icke alt för hårda, at blomman är stannad. Skahla dem sedan, och lägg dem litet vti watn at de bli kalla; sedan skär dem mitt i tu efter längden, och tag vt blomman, och tag ett rått ägg och blanda ihop med, tillika med litet corinter, muskatblomma, salt, smält smör, rifwen mandel och litet miölk, detta alt rör wäl tilsammans, och fyll vti de hårdkokade äggehwitor, lägg dem sedan vti en panna med smör, och baka dem til deß de wäl stanna; kan brukas i pastever och potager.

En Rätt af färsk Ost.

Tag osten och rif, blanda sedan vp honom med ägg, miölk, smör, litet socker, rosenwatn; Tag så semlo-skifwor, bred det något tiockt der på, lägg sedan vti tortpannan at brynas med litet smör, eld öfwer och vnder, strö sedan socker der öfwer, så är det färdigt.

At koka vp färsk Ost.

Osten skäres vti tunna skifwor, och slås der på litet söt grädda och socker:

Koka

Koka det vti en sten-kruka eller stål-potta, och när det är kokat, slå litet win der öfwer.

4. Af Frucht.

At fylla Äpplen.

Skär trint lock på äpplen, kara vhr dem wäl innan-kråmet, hacka det wäl smått, blanda det sedan vp med win, corinter, skirt smör och canel, och fyll det sedan i äpplen tilbakars, lägg locket på, ställ dem sedan på ett fat, och sätt det samma på ett syrfat, lägg vti fatet på dem smör, win, canel och socker, så at det står halft öfwer dem, lägg täck-fatet på dem, och låt koka tils de blifwa miuka, sedan strö canel öfwer.

Fylda Äpplen/ kökta vti Smör.

Skahla äpplen och tag kiärne-huset vt, och fyll vti stället stötta mandlar, vpblan-dade med litet renskt win, nog socker och canel; doppa dem sedan i denna degen, nemligen: Tag litet renskt win, fyra eller fem stycken ägg, der til godt hwete-miöl, giör så tiockt at det fastnar på äpplen, doppa der vti och koka dem sedan vti smör.

At fylla Murklor.

Tag murklor, lägg dem vti watn, skölg och koka dem, slå sedan af watnet och krama dem. Sedan tag kräftor och koka vti litet watn, skahla dem och hacka kiöttet med pettersilja, ägg, rifwit bröd, peppar, muskatblomma och smält smör; fyll det vti murklorna och kräftskahlen, och sätt tu skahl tillopa. Sedan lägg dem vti en kruka, slå god kiöttsoppa vppå med ett stycke smör, rifwit bröd, muskatblomma och winrätta sedan an med saxarna rundt omkring fat-brädden.

At fylla Hwit-Kål.

Man tager in vhr kålhufwudet det möraste och hwitaste, hackar det smått; sedan kokar man det tilika med några stycken hela hwitkåls-blad vti en kiöttsoppa. När det är kokat, tager man vp all kålen vhr grytan, och låter den bli kall, och blandar den sedan vp med söt grädda, salt, peppar, muskatblomma, rusin, skirt smör, rifwit bröd och ägg. Wil man hafwa det på ett stort fat, tages der til tiugu stycken ägg, tijo med hwitan och guhlan, och de andra med bara guhlorna, ibland den hackade och kokade kålen. Sedan lägger man de helkokade kålbladen här omkring, at det blifwer som en rund limpa; sedan

wefwar man in detta vti. ett kläde, och lägger så locket vti samma kiöttspad at koka, som kålen tilförene kokades vti. När det är kokat, tager man ett skedblad af samma kiöttspad, och slår twå stycken äggeblommor der vti, och kokar det tillika med muskatblomma; sedan lägger man denna kålklimpen på fat, och slår denna soppan der på: men det skal wara corinter ibland den hackade kålens spad, som kokas wäl vp. Til denna kålklimpen kommer ock små 'kringlor, som tilredas på detta sättet:

Til ett stop miölk tag fyra ägg, om de äro stora, twå med hwitan, twå vtan: Wärm miölken som til en deg, sedan wispa äggen der vti, lägg miöl der til, och klappa degen wäl. Sedan tag en half mark smör, så klart och smält som det är, och knåda det der vti, och giör degen så hård som en kak-deg, sedan lägg giäst vti, och lät giäsa, slå sedan vp, och baka små kringlor, och lät dem stå och giäsa litet. Sätt en gryta på elden full med watn, lät henne koka wäl vp, och lägg några kringlor vti, hwilka wäl falla genast til botn, men koka strax vp igen på watnet, tå tag strax vp dem med en fisk-slef, och sätt dem vti

vg-

vgnen, hwilken icke skal wara hetare, än at der kan läggias halm vnder kringlorna; sedan tagas de vt.

På annat maner.

Tag twå stycken härda kålhufwuden, skär som ett lock ofwan vppå, och gräf vhr dem at de blifwa iholige; sedan tag en del af den vhrgräfna kålen, och hacka mycket smått, och blanda den vp, som tilförene lärdt är, med söt grädda, smält smör, rifwit bröd, twå näfwar corinter och rußin, muskatblomma, peppar och litet grant salt, blanda detta alt wäl tilhopa, och fyll vti kålhufwuden igen; der på lägg sedan locket, och bindt med en serviet om hwart hufwud, och koka dem sedan vti färsk kiöttsoppa. Sedan tag den andre delen af den vtgräfna kålen, hacka den wäl sönder, och koka den sedan sachteligen i en potta med söt miölk; När nu kålhufwuden äro kokade, så lägg dem vp på ett fat, och slå denna vhrgräfna och i miölken kokade kålen der öfwer, så är det färdigt.

Åtſkillig ſlags Klimpar at tilreda.

At giöra Friccadeller.

Tag det tiocka kiöttet af en kalf, hacka det wäl ſönder, ſedan lägg märg der til, ſå mycket man tycker likt wara, och hacka det tilhopa med hwart annat; ſedan ſlå litet win der til, muſkat, några ägg, ſtötta ſkorpor, litet ſmält ſmör och ſalt, blanda det wäl tilhopa, och rulla det i ſmå klimpar: til hwart ſkålpund tages tu ägg.

Friccadeller i Hufwud-Sallat.

Tag hackat friccadell-kiött wäl krydat, med litet bröd uti, men mera fett måſte wara i deſſa ändtliges; tag ſå ett godt ſallatz-hufwud, ſom är rätt mört, tag utaf de gröna bladen ytterſt uppå, twätta dem wäl, tag up hufwudet wid rot-ändan, loſſa bladen ifrån, och tag ut den ytterſta kärnan, den kan brukas til ſallat, ſkölj wäl, at inga matkar äro emellan bladen; tag ſedan ſå många hufwuden, ſå många ägg, och lika många friccadeller, ſå ſtor ſom man tycker han kan rymmas i ſallatz-hufwudet, och giör ſå rum med fingret, at ägget kan få rum der uti, ſå at blomman kommer at ligga mitt uti, ſå de intet bå-

da rum, så tag bahra guhlan; lägg sedan friccadell-holet igen med samma mat, lägg friccadeller i sallatz-hufwudet, och bindt igen det med trå, låt watnet koka vp, lägg så hufwuden vti, och när de äro möra, tag rifwit bröd, smör, stickelbär, hela omogna windrufwor, eller winbär, litet citronsaft, låt stfwaus tilhopa; man kan ock skära sönder dem. När de läggas vp, wändt den innersta sidan vp, och kan man detta bruka at garnera mat med, jer wäl vt.

Friccadeller af Kalf- eller Oxe-Kiött, med Bröstet af Höns, och Bröd.

Tag kiöttet af läret som är rent kiött, skär wäl vt alla senor, hacka det hel smått, tag så til tolf lod kiött en marck god niuretalg eller oxemärg små hackad; doch icke märgen så små hackad som talgen, blanda det sedan tilhopa med kiöttet; då hafwer man sembla, som skorpan är afskuren, och blöter henne vti söt miölk, sedan hon är wäl blötter, lägges hon ibland kiöttet, med ägg, pettersilja, purio eller annan små skuren lök, det guhla skahlet af en färsk citron hel smått skuret, salt, peppar, muskatblomma, rosenmarin små skuren, rör detta wäl tilsammans, giör friccadellerne trinda eller långa, små och stora(man kan dem bruka til hwad mat man behagar.

Friccadeller utan Bröd.

Tag kiöttet som ofwanföre lärdt är, blanda det lika som det förra, men aldeles intet bröd, hwarken blött eller oblött, sedan med rena händer i watn doppat och upgiordt, giöras så stora som ägg, och när de äro kalla, skäras de mitt i tu, och brynas uti en panna på glöd, sedan späckas de på den feta sidan med skurna mandel-stremlor, at garneras på potage, eller hwad man wil.

Friccadeller af Gädda.

Fisken tages rå från benen, och skinn med fiäll Hås der ifrån, sedan slår man så mycket ägg sönder som man har fisk, i äggen lägges peppar, salt och pettersilja; äggen kokas uti en panna i smör, sedan de äro härda, slås de på fisken och hackas sönder, der til slås så mycket rå ägg, at hackmaten håller wäl ihop, der til lägges ock muskatblomma. Deße friccadeller brukas i ärter som äro silade, men de giöras stora som en lagom palt, och skäres der utaf uti skifwor at garnera fatbrädden med.

At baka Friccadell-Klimpar.

Tag och skär friccadell-klimpen uti fyra dehlar, tag så twå stycken ägg, litet miölk och hwetemiöl, wältra klimpstyckerna der uti, då det är wäl ihopwispat; Lägg så klimparna uti en panna med litet

hett

hett smör at bakas eller stekas vti, kan brukas kring bräddarna på fat.

Klimpar på kokad Gädda.

Man tager vtaf gäddan, när hon är skäckter, den sidan som minsta benen äro vti, och skär grant kiöttet vtaf skinnet, lestar grant vt de små benen, hackar kiöttet wäl smått med hack-knifwen, tager så små skuren purio eller hufwudlök, smält smör, ägg, alt som man har fisken til, pettersilja, salt, muskatblomma, peppar och rifwit bröd, rör detta wäl tilsammans, lägg det så vppå en tallrik, och tryck wäl tilsammans, at det blir en lätt klimp som en bulla. Sätt så en panna på elden med lagom salt watn, när det siuder vp, så lägg tallriken vp vti pannan, och wändt maten vp, lät det koka, at det blifwer nog; sedan hös fyllest watn til denna som klimpen har kokat vti, åt den hela fisken, som är vti stycker skuren, men klimpen måste först wara vptagen vhr watnet; lät fisken kokas vti salta watnet, at han blifwer lagom, hös sedan watnet vtaf, och lägg smör, muskatblomma, peppar, pettersilja, litet rifwit bröd, och litet watn, skär så lagom skifwor eller stycken af klimpen, som man wil, och stufwa det med hwart annat.

Bröd-Klimpar af Ägg och Bröd.

Tag ägg, riswit bröd, söt miölk, smält smör, salt, muskatblomma, peppar, pettersilja och rosenwatn, rör wäl tilhopa lagom löst, gör så klimparna, med en silfsked, så stora du wilt, doppa skeden hwarje gång uti soppan: Tag miöl i handen, och wältra dem emellan händerna i hwad form du behagar.

Klimpar på Lamb-Soppa.

Tag ett stycke smör, lägg det uti en stenskål, sätt den på liten eldmörja, och rör der uti med en sked, at det blir tiockt, slå tre ägg der til, och rör det wäl tilsammans, tag skålen af elden, och rör der til godt hwetemiöl med corinter, litet muskat, pettersilja och salt. Man kan ock taga bara gublan af äggen, desz skiönare blifwa de.

Uthanda slags Mos at tilreda.

Mos af Win.

Tag sexton eller flera äggeblommor, (af hwitan tages den hwita klimpen) slå sedan alla gublorna uti ett kärill, och tag så mycket win som ägg, således, at til hwarje äggeblomma tages ett stort äggeskahl fullt med win, och se-

sedan der til ännu litet win, socker och hel canel; när det är kokat, kokas vti en kruka, och wispas först wäl med liten doft hwetemiöl, at det icke skär sig, när det blifwer tiockt, som ett ris-mos, så slå det vp på fatet, och strö socker öfwer då det blifwer kalt.

På annat maner.

Tag ett stop win, en fierdedel watn, socker, canel, cardemummor och saffran, låt det koka, tag sedan tiugu äggeblommor, wispa dem wäl, hös der til af det kokade winet, wispa det wäl, och slå det tilsammans, och låt koka til dess det blifwer tiockt; häll så vp det på ett fat och låt det blifwa kalt; strö sedan socker och rifne citron-skahl öfwer, är godt.

Ännu kortare.

Lägg wäl socker vti ett stop win, ett qwarter watn, wispa der vti sexton ägg, med saffran och muskatblomma, låt det koka tilsammans, och slå det på fatet med socker och canel.

Ett Win-Mos af Mandel.

Tag ett halft stop win, och socker der til så at det blifwer sött; der vti lägg ett halft skälpund söt mandel sönderstött, och tijo äggeblommor, wispa wäl ihop, låt

det ſedan koka ſå tiockt ſom tu wilt hafwa det, och wiſpa alt ſtadigt medan det kokar, ſå är det färdigt.

Citron-Mos.

Man tager litet watn, kramar citronſaft der til, at det blifwer ſå ſurt ſom man tycker; til ett ſtop tages tolf ſtycken ägg, rn ſtött holländſk ſkorpa, litet ſaffran, litet ſocker, det gulla rifwes af citron-ſkahlet, låt det blifwa tiockt, och rör alt jämt på elden, ſedan ſlå det vp på ett fat, och låt det kalna.

På annat maner.

Skahla Citronerna, tag kärnorna vhr dem, ſkär dem ſönder, och koka dem en ſtund vti litet watn, ſlå der på ett ſtop win, ett ſkålpund ſocker, hel muſkatblomma, och låt det kokas; ſila det ſedan igenom ett härſicht at ſoppan blifwer klar, låt den koka vp igen, och wiſpa tiugu ſtycken äggegulor der vti, ſlå der til canel-watn och ſaffran, tag ſtrax af grytan, och ſlå det på fatet med confächt och ſocker.

Ån kortare.

Tag ſå många äggeblommor ſom tu wilt hafwa moſet til, wiſpa dem wäl, tag citroner, rif ſkahlen af, ſkär dem ſönder, och tryck ſaften til äggen ſå mycket du tycker

ker likt wara; tag rifna ſemlor och rifwit ſocker, och ſlå der til, at det icke blifwer för tunt, låt det ſiuda wäl: af de rifna citron-ſkahlen läggas ock här til, ſå är det färdigt.

Ett Koſteligit *Citronat-Lattwerg.*

Tag en rätt ſtor Citronat, rif den på ett rent refjärn, ſom intet är bröd eller annat päriſwit, ſkahlet ſkal allenaſt rifwas, men intet kiöttet eller märgen: Lägg de rifna ſkahlen i en mäßings-panna, ſiud det i tre friſka watn efter hwar andra, til deß intet något bäſkt eller ſlemmigt der wid ſpörjes; när det tredie watnet är aſſilat, ſå lägg det rifna vti friſkt watn, och låt det ligga en fierdedels tima; lägg det ſedan vti ett rent ſten-käril, wäfta det genom en duk eller kläde. Tag två ſkålpund fint ſocker, luttra det med brunswatn, låt det något litet ſiuda, och lägg det rifna der vti; tu kant ock rifwa ſkahl af åtta corinter, ſiud det ock tre gånger åfwen ſom den rätta citronaten, låt det ock tilſammans ſiuda, och efter det tredie watnet i bruns-watn lagdt, och genom en härduk eller kläde wäfftat, lägg det til det luttrade ſockret, och låt ſedan altſammans tillika ſiuda, til deß det tiockt warder ſom ett lattwerg, rör ock wäl om, at det icke bränns wid. När det är tiock-

nat, så tag kiötter eller märgen af citronaten samt af de 8. citroner, som skahlen äro afrefne, och ränsa det wäl, tag alla kärnorna wäl ifrån, och lägg dem til citronatlattwergen; lät altsammans siuda tilhopa til deß det warder tiockt, med intet aldeles så tiockt som qwitten lattwerg. Probera det på en tentallrik, när man giuter litet på den, och det står, så är det nog; men för all ting måste vnder siudandet röras wäl om, at det intet bränner wid, detta skal siudas på glödande kål; Giut det sedan vti en hwit skål, eller annat kärl.

Mandel-Mos.

Tag twå kannor söt miölck, lät den koka tilsamman at en kanna blifwer qwar. Tag så ett skålpund rifwen mandel, rör den vti ett halft stop söt miölk, och präßa sedan wäl vt miölken genom en tunn serwiet; tag tijo äggeblommor, oranjewatn och socker, slå det sedan til den kokade miölken, wisp a hel wäl, och lät koka at det blifwer tiockt, häll det sedan vppå fatet, lät det blifwa kalt, och ströö socker och rifwen citron der öfwer.

På annat maner.

Tag ett stop söt grädda, der til ett halft skålpund mandel, dem skahla wäl och stöt små med rosenwatn; sedan rör mandelen ibland

ibland gräddan mycket wäl tilhopa, at all musten kommer uhr mandelen, sedan sila och krama mandelen der ifrån; rör åter mandelen uti gräddan igen, och slå åter ifrån mandelen. Sätt sedan gräddan på elden, och wispa fem äggehwitor, med socker och oranjewatn der ibland, och lät det koka, tils det blir så tiockt man wil hafwa det; men det skal wispas jämt, så är det färdigt.

NB. Litet bittermandel tages ock här til.

På annat maner.

Ett skålpund mandel, rifwen med rosenwatn, ett fierdedehls skålpund socker, tolf stycken ägg, arbetas wäl tilhopa en god stund; sedan tag ett tenfat, wäl innan smort med kalt twättat smör, slås sedan der uti, och bakas på en kokande watngryta med tortpanne-lock, och eld ofwan uppå sachteligen

Äple-Mos.

Tag goda äpplen, skahla och skär dem uti klyftor, skär kärnehusen uhr dem, och slå så knapt watn uppå at det kokar jämt om; när de äro rätt blöta, slå dem uti ett durchslag, lägg ett rent kläde under dem och wrid ut saften; tag sedan god honung eller socker, och lät dem der med koka uti en kruka, at det blifwer som annat mos.

Äple-Korfwar.

Först kokar man en äggeröra med färskt smör och söt grädda; sedan den är kokad, rör man der vti några rå ägg, corinter, rosenwatn, socker, söt grädda, rifwit bröd, muskatblomma och litet saffran, och giöres det så hårdt af det refna brödet, at man kan giöra runda korfwar och långa: sedan bakas de vti smör, och til slut giöres en winsoppa öfwer dem.

Plommon-Mos.

Plommorna flås och rifwas på refjärn, kokas sedan vti lagom tiock sirap, at de blifwa klara och tiocka som en gröt; och skal detta kokas på ett fyrfat vti en silfverskål.

Kirßbärs-Mos.

Man tager ett skålpund kirsbärs-saft, twå skålpund socker, kokar det til des det blifwer tiockt och spinner en starck trå, då hafwer man af sex skålpund kirsbär, som stenarna äro vttagne, låt det kokas til des det blifwer ett tiockt mos. Om det wil möglas, sätt det i vgnen när man taget vt bröd, så håller det sig.

Winbärs-Mos med Hallon.

Sedan bären äro afplockade, sätt dem på sachta eld vti en god förtent kiettel at

smål-

smälta sönder; sedan lägg dem uti en lakposa af swanskinn, lät dem hänga öfwer natten öfwer ett stenkäril, at saften rinner der uti. Tag sedan twå skålpund winbärs-saft, ett skålpund hallonsaft och 1. och ½. halft skålpund rifwit socker, sätt det på elden at koka, pröfwa på en tentalrik om det är lagom hårdt, at det hwälfwer som ett schelee; lät det icke koka för länge, ty då blir det segt. När man kokar mos af bara winbär, tages så mycket socker som saft.

Ett rart Mos af halfmogna Lingon.

Tag halfmogna lingon som äro röda på ena sidan, ränsa och skölj dem wäl, lägg dem uti en förtent castroll utan watn; sätt dem så på sachta kåleld at smältas, sila dem sedan genom en lakposa så länge, til deß at saften blifwer klar som ett win. Til ett halft stop saft tag ett skålpund socker, ett litet stycke canel och tre näglikor: Sätt denna saften, med deßa kryddor uti, på elden at koka, och skuma wäl, pröfwa det på talrik, at det blir lagom hårdt, så är den färdig.

Klart Hallon-Mos.

Plocka de färska och renaste hallon, krama dem wäl sönder, och sila all saften af dem. Tag sedan socker och koka dem med,

med, och stuna dem wäl, och när de så länge kokat, at då man håller vp slefwen, och det dryper en seg droppa af, så kan man hålla det vp vti stenfat eller i glas, när det är så swalt.

Blå-Bärs-Mos.

Krama wäl bären sönder, sedan de äro rensade, och sila dem wäl genom ett härsicht; tag sedan socker eller honung, lika mycket wicht emot bären, låt det koka så tiockt som ett annat mos, förwahra det sedan vti ett stenkärl.

Snid-Mos.

Tag ett stop söt grädda, som är rätt mustig, och der til twå äggehwitor, (om gräddan är söt och starck, kan äggehwitan lemnas vte) socker och rosenwatn, wispa det hel wäl, tag fraggan af med en sked, och lägg vppå sockerbrödet, som ligger vnder vti fatet; lägg så vp ju högre ju bättre. Wil man späcka sniöberget med sockerbröd i stremlor skuret, kan man ock; Men då späckas de intet förr än det bäres in på bordet: garnera brädden med halfwa sockerbröd.

Smör-Mos.

Slå ägg sönder vti miölk, och låt det skäras, häll sedan waßlan der ifrån, wis-

på

pa det wäl med sinör och socker, häll det så vp på fatet, och strö rifwit socker der öfwer.

Gräddo-Mos.

Ett stop grädda och sex stycken ägg, det wispas med twå skedar fint hwetemiöl, litet socker och rosenwatn wäl tilhopa, och kokas sedan så tiockt som man wil hafwa det, och alt medan det kokas, måste det wispas.

På annat maner.

Man tager ett stop söt och sur grädda thop, doch mera sur, och der til sju ägg med hwita och alt, och Oraniewatn, och wispar det alt jämt, och låter det koka; sedan wispar man socker och en niupa hwetemiöl der vti, och låter det så koka at det blifwer tiockt som en gröt.

Gräddo-Mos af söt och sur Grädda.

Man tager, som sagt är, lika mycket af hwart slag, at det blifwer ett stop tilsammans, der vti wispar man tolf äggeblommor med socker och rosenwatn, och låter det koka, och wispar alt jämt, så är det färdigt.

Hwitt-Mos.

Tag så många äggehwitor som fatet är stort til, wispa dem öfwermåttan wäl; sedan tag ett stop miölck, koka vp och

lägg

lägg socker och rosenwatn der vti, slå miölken af vp vti äggen och wispa wäl; Sedan slå alt tilsammans, och rör det wäl, at det intet blifwer wederbrändt, slå det vp på ett lagom fat.

At koka Butter-Mos.

Til ett stop miölk tag tiugu ägg, miölken sätt på elden at ysta til des det blifwer ost, sedan hon är ystad, och wasan wäl runnen af osten, så lägg den vti en kruka, och wispa wäl, til des han fraggar sig, slå då rosenwatn, socker, cardemummor och något warmt smör der vti, och wispa det wäl tilsammans. Wil man garnera denna rätt, så tages äggehwitor och sättas på elden, hwar vti slås rosenwatn och socker, och wispas wäl, til des det blifwer warmt, garnera sedan butter-mosen der med, och slå det, med en sked, på honom så wäl som på brädarna.

Lemon-Saft.

Gräf vt märgen af lemonerna, tryck den samma genom en duk wäl vt, lät stå öfwer natten, så blifwer det tiocka på botn: Luttra socker hel tiockt, at det blifwer klibbogt, slå det vti ett fat, rör så länge til des det kalnar, slå det sedan vti en burck. Bär-saft giöres äfwen sä,

men

men den måſte vti fyra dygn ſtå, och alla dagar af-ſilas, på det han bliſwer klar.

Ett Semble-Mos eller Kaka.

Tag det tiocka af några ſemlor, blöt det ſom du wilt giöra mycket til, och när det är blött, rif det genom ett durchſlag, ſlå ſedan några ägg der til, med muſkat-blomma, roſenwatn och ſocker, blanda detta wäl tilſammans med litet ſkirt ſmör der til, och ſmörg tortpannan wäl, ſlå ſå vti, lägg eld öfwer och vnder, och ſocker der på.

Gallert af Miölck/ Mandel och Ägg.

Tag litet af kalfknokorna wid lederna, der til litet kalfkiött af bogen eller bogbladet, och en höna; tag warmt watn och twätta det wäl af, låt det ſedan koka ſå länge at kiöttet helt och hållit förkokat bliſwer, då proberar man det, om galret wil ſtå eller intet, hwar om icke, ſå måſte det kokas ännu kortare, ſå får det bättre kraft; ſlå ſedan vti en ſerwiete och och präſſa vt det, at kraften går af kiöttet, låt ſtå några timar at det blir kalt, ſå kan man nätt taga det feta af, at intet någon bit qwar bliſwer, lägg til litet citronſkahl, zummet, hela näglikor, ſocker och ett halft mått win, låt det

ett

ett par gånger koka vp, emedlertid tag det hwita af ägg och några äggeskahl med, slå det til skum, och när gallerten kokar, slå äggeskumet der vti, låt åter ett par gånger koka; slå det i en gallert-säck eller serwiete, och gif det färg som du bäst wet, låt kalna, och rätta an, så är han färdig.

At koka Schelee.

Til ett skålpund hiort-horn tag en kanna watn, sätt det på elden at kokas lyckt, när det är ihop-kokat at det stelnar braf, sila det igenom en posa, at det blifwer klart. Slå det sedan vti en förtent kittel med tre qwarter franskt win, hel canel, några hela näglikor och cardemummor, citronskahl och socker; sedan tag tre äggehwitor, wispa dem til skum, och wispa den der vti, rör med wispen i kring, och låt det der med koka en liten stund; sedan fresta det på tentalrick, om det är lagom hårdt, då har man tilredz en af swanskin giord silposa, och silar det der igenom, icke en gång, vtan fyra eller sex sex gånger, och hetas vp mellan hwarje gång, til des det blifwer klart som ett win. Häll det warmt, och färga sedan ett slag rödt med röd roten Floris, som finnes på apotheket, och ett slag gält med safran, ett slag hwitt med söt mandel,

ett

ett ſlag blått med blåbärs ſaft, och ett ſlag klart ſom det är; ſtrax det är färgat, höſes det vti ſina ſchelee-koppar eller glas.

Gallert eller Schelee.

Af det ſaftet ſom äpplen kokat vti, och kirſebärsſaft och winbärsſaft, tages twå mått, ſom man wil hafwa mycket til, tu mått klart ſocker, låt det koka tilſammans, til des det blifwer en ſtadig tiock ända, freſta det på en talrick, håll några droppar, flyter det icke omkring, ſå är det nog; förwahra det ſedan vti en ren ſtenkruka.

Hwitt och klart Schelee.

Tag kalfhufwud eller fötter, koka det med hiorthorn ſå länge, at när man tager och ſtryker på händerna, at det då faſtnar ſom en wört; ſedan tag och ſila den ſoppan, ſlå ſedan franſkt win i en panna, en fierdedel ſå mycket ſom ſoppan, ſlå der i ätika när man ei har nog citron, ſockra det, at det blifwer lagom ſött, hel canel, cardemummor, litet näglikor, muſkatblomma, citron i ſkifwor ſkuren, ſedan ſlå ſchelee-ſoppan der vti, tag klart hwitägg och wiſpa, til des det blifwer fragga, ſlå den der i, och ſätt ſedan på elden, hös med en ſlef, låt koka, och rör rundt i-

kring i pannan; ſila ſedan genom en ſchelee-poſſa fyra eller fem gånger, til des det blifwer klart, ſedan ſlå det på hwad tu behagar, och låt ſwalas.

Schelee af Äpler.

Tag goda möra äpler, ſkahla och ſkär dem wti klyftor, lägg dem wti ſten-eller ett förtent käril at kokas, med mycket knapt watn. När de äro hel blöta, rör dem ſönder, och lägg dem wti ett rent kläde, och wrid ut den mäſta ſaften ſom du kant få, och tag ſå mycket ſtött ſocker, ſom ſaften, at det wäger lika mycket, låt det ſedan koka ihop wti en kruka, til des det blifwer ſom ett ſchelee, freſta det på en talriks-brädd, när det kalnar, ſlå det ſedan up wti ſmå glas-ſkålar: kan ock ätas wid ſtek.

At giöra af Äpler och Plommon / ſom det wore Schelee.

Man tager af de guhla klara äpler, eller om man wil, af det ſom är in wti de helt röda, hwilket man behagar, och ſkär dem i ſkifwor, och kokar dem i rent kälkewatn wti en malmgryta; när de en ſtund äro kokade, at watnet blifwer seg achtigt, det man känner med fingren, då de der af låda tilhopa, ſå tager man det af elden, och ſilar det genom ett dub-

belt

belt kläde, at lagen blifwer mycket klar: tag så af det finaste socker, låt sedan kokas igen, til des det stadnar som ett annat schelee. Tag det af elden, slå det i en glas- eller stenskåhl, så at det ser ut som schelee. Hwita plommon kan man bereda på samma sätt.

At koka *Schouklade.*

Tag ett stop miölk, der uti wispa twå äggeblommor, och låt det så ett par gånger der med koka up, sedan lägg ett lod fint rifwit Schouklade der uti, och wispa alt wäl, och låt det åter igen ett par gånger koka up, så är det färdigt; Giör det sedan så sött du wilt hafwa det: Men det blifwer bäst, när Schoukladet läggres först uti, när miölken kokar up, och låter der med koka, och wispar wäl, sedan wispar man de twå äggeguhlorna der uti, och då skal det intet mycket koka sedan, utan tagas strax af elden.

At koka *Coffe.*

Tag så mycket Coffe som du wilt hafwa, lägg det uti en förtent pauna, och slå litet watn der på, och låt det koka lyckt, at alt watnet blifwer inkokat, sedan slå söt miölk der på, så mycket dig behagar, och låt det ett par gånger koka up der med, tillika med litet socker, så är det färdigt. Det är aldrabäst, at man bräu-

ner Coffe-Bönorna sielf, läggandes dem vti en mycket ren stekpanna, och sätter dem på sachta eld, och kastar om dem som oftast, at de intet bliswa brända, doch måste de bliswa litet bruna, men ingalunda brända: Sedan stöter man dem fint, och sichtar dem genom florsicht, så är det färdigt, och då är bäst at koka det med miölken allena, den man först låter koka vp, sedan lägger Coffe der vti, och låter så koka der med,

NB. Socker och Canel skal ock wara här vti.

At koka Senap.

Mahl den samma mycket fin med ätikio, och sila honom genom hår-sicht, sedan lägg en kuhla eller ett stort rundt lod i elden, och låt det bli helt rödt, tag det då vhr elden, och blås det wäl rent, at askan går af det: Sedan lägg det i senapen, och täck wäl igen om senapen, och låt det stå och koka, til dess lodet bliswer kalt, då man åter tager det vp, och lägger det i elden, at det bliswer rödt, blås sedan askan wäl af, och lägg det åter i senapen, och täpp wäl til; således giör man tre gänger. Sedan förwahra senapen, at han intet frys om wintteren, så kan man hafwa honom hela åhret.

At

At giöra Präß-Sylta.

Tag ett halft ox-hufwud som är vngt och fett, tillika med en kälf-fot, koka det, så at det faller ifrån benen, tag det så vp, skräd det med en hast, rif det sönder, och lägg vti en bytta, skär ock foten sönder der ibland, giör det alt fort, så at det ei blifwer kalt, lägg der til stötta näglikor, muskat, peppar och salt, knåda det sedan med fet soppa, som hufwudet är kokat vti, at det blifwer blandat wäl och smidigt af den heta soppan, lägg det sedan strax vti ett kläde, som är wäskat vti heta soppan, bindt det igen, och sätt vnder en präß. Andra dagen lägg det vti halfparten ättika och halfparten sallaka, som är ihopkokat och kalt blifwit.

Gemena Metister-Korfwar.

Man lägger peppar, brödkumin, salt, lök, och coriander vti dem, sedan knåda dem med öhl, då man icke wil spendera win på dem; men det skal alt först wäl wärmas, så wäl öhlet som winet, hwilketthera som tages här til, förr än det slås vti korf-maten, sedan stoppas de hårdt.

Swad Krydder man brukar i Grym- och Lefwer-Korfwar.

Grynen förwällas wäl, och lefren stötes och silas med sött miölk: Sedan niure-

talg, lök, peppar, salt, ingefära, timian, kyndel, meyram, pettersilja, rußin och refwen semla.

Allahanda Miölk-Rätter / på åtskilligt sätt tilredde.

En Miölk-Rätt.

MAn tager fyra eller flere semlor, och vti dem skär man ett rundt hål mitt vppå, och när man will lägga smör vti dem, när de äro nys komne vhr vgnen, så skär man dem, och sedan gräfwer man vhr dem alt det miuka, och blandar det med rosenwatn, socker, corinter, smör och canel; sedan fyller man alt detta vti semlorna, och lägger locken på dem igen. Sätt så twå kannor miölk på elden, och låt den koka sachta en tima, sedan skär man denna kokade miölken i ett stort tenfat, och sätter det på fyrfat, och lägger dessa fylda semlorna vti, och låter så sachta koka, at de blifwa hel miuka, sedan strös socker och canel öfwer.

En Miölk-Rätt af sur Grädda.

Tag grädda, doch icke för sur, rif der vti socker, så sött tu wilt hafwa det, kra-

ma

ma saft af en citron eller twå der til, som man tycker man har grädda til, wispa så med en wisp, at det blifwer hårdt som en gröt, men då skal det icke stå på elden; slå det sedan vp på fatet, och rif det gulla af en citron der öfver.

Miölk ystad vti Form.

Tag twå kannor miölk, lät den blifwa lium, lägg så löpwasla vti, och lät sachtelig löpna; tag så med en sked och lägg hwarfstahls vti en Lax-form, ströd stött socker öfwer, åter ett hwarf med ost, och socker der emellan, til des formen blifwer wäl full; men formen måste wara wäl ren och liggia vti watn, och när han skal brukas, swängas mycket wäl, at han intet torckas, eljes släpper han icke gierna. När det är stadgat, stielpes det vhr formen på fat, med söt grädda, rosenwatn, socker och stött mandel; wil man sedan späcka det med zuccat och insyltade pommerantz-skahl, kan iock låta sig göra.

Giäsen-Miölk.

Koka vp miölken mycket wäl, och wispa alt jämt der vti. Sedan tag henne af elden, men förgät icke at alt stadigt wispa, så at det icke sätter sig grädda på, alt til des miölken blir så kall som spen-warm miölk; tag då twå bunckar miölk, som

är wäl lupen, och slå vti den byttan eller krukan, som du wilt hafwa miölken vti, der på slå denna kokade miölken, och wispa wäl ihop altsammans, och låt så stå och giäsa. Den miölk som sedan slås der på alla dagar, skal hanteras på samma sätt, som redan lärdt är; denna giäsen-miölk är intet ohälsosam, som således kokad och tilredd blifwer.

Löpe-Miölk.

Tag kalfmagen, hwilken, en eller två timar innan han slachtas, har supit god söt miölk, som sig ystar; tag det samma ystade vt vhr kalf-magen, ränsa, skölg och salta det, fyll den vttagne osten eller ystade vti magen igen, bindt thet på bägge ändar fast, och häng den på ett ställe, som något litet rök och wäder är tilsammans, at det blifwer tort. Tag god söt miölk, som hon först af koen kommer, låt den koka, tag så mycket af det giorda löpet, som en ärt stort, giör det smått, lägg socker ibland, slå den heta miölken vti en kruka, der til löpet och sockret, rör det til des det kalnar, eljes blifwer det ost der af. Rätta det til, så är det färdigt; men det måste icke sättjas på bordet, förr än det rätt kalt blifwer.

På annat maner.

Twätta kalfmagen wäl i kalla watnet med händerna, (han måste ingaluuda skrapas med knif) och osten som är in vti magan, tages ock vt, och twättas mycket wäl ren tillika med magen vti många watn, sedan läggges osten vti magen igen, tillika med litet grant salt, och så lägg magen vti en stenkruka, och salta mycket wäl der på, och lät honom stå der kalt är, eljes skäres han, och lät honom så stå, til des man behöfwer honom at ysta ost med, då tager man ett eller tu skedblad af den salta laken som står på magen, och slår i den miölken som skal ystas; sedan det har yst, tager man af den waslan, och slår på magan igen, så at det står öfwer honom, och skal waslan wara wäl kall innan den slås vppå, så binder man wäl til krukan igen, och låter stå til des man behöfwer honom igen; då tager man af den waslan och lakan som är på magan, så många skedblad man behöfwer at ysta med, och slår i miölken, så många kannor miölk man har, så många skedblad af denna salta lakan eller waslan skal man ock taga der til, men intet större sked än en silfwer-sked; sedan tager man åter af denna ostwäslan, som är på osten, och slår så många skedblad vti krukan igen,

som man har tagit der ifrån, och så giör man hwarje gång man ystar.

At trycka Maj-Miölk genom spruta.

Tag tre fierdedehls skålpund mandel, eller helften som är ttugu lod, om man tager tre fierdedehls skålpund mandel, så tag ett halft skålpund smör som är färskt, ett åttondehls skälp. socker och litet rosenwatn. Först skahla mandelen och stöt den, sedan stöt sockret och smöret med hwart annat, giör intet alt för tunt, sätt mortelen, som den stötta degen åt vti, något litet i kalt watn, töm så vhr, och tryck degen genom en der til giord träspruta, på samma sätt som man giör sprutbakelse, formera stiernor der af, lägg dem på ett fat, och lät stå på ett kylt ställe at det stelnar, bestick dem med örter och blommor, om det är sommar, då är den skön och god.

At giöra Kalf-Dans.

Man tager det andra, tredie och fierde målet hwar för sig vti krukor; sedan slår man det tilsammans vti en kruka med litet socker och rosenwatn, och binder krukan wäl til, sätter henne vti en wattugryta på elden at kokas; men måste achtas at intet watn kommer vti krukan: Watnet kokas wäl up, förr än krukan

sättes

sättes der vti, låt det sedan koka tre timar; sedan tag krukan vp och låt det blifwa kalt, och skär der af på fatet, och skuma söt grädda, canel och socker der öfwer.

At koka Kalffote-Gröt.

Tag fyra kalffötter, och när håren äro af dem kokade, lägg dem vti en castroll, med en kanna söt miölk, at koka, så länge til des det stadnar som en gröt, enär det proberas på en tentalrik. Tag halfannan hand full med söt mandel, och en half näfwa bittermandel, stöt detta fint, och blöt det vti litet vpsuden miölk, til des gröten blifwer färdig; Sedan sila det tillika med gröten genom en gammal tunn serwiet i ett stenfat, och låt det blifwa kalt, sedan tag med en slef, och lägg på ett fat med söt wispad grädda, socker och rosenwatn der til, som höses der öfwer.

Fransöst Miölk.

Til twå kannor miölk tag 6. stycken äggeblommor, som först wispas wäl sönder, och när miölken är något warm, tages litet der af, som äggeblommorna wispas med, detta slå til miölken, och när det en tima har kokat, lägg der vti ett halft skålpund socker, och låt det ännu en tima koka, til deß det blifwer tiockt som

en

en annan äggemiölk; der vti slå tu skedblad oraniewatn, med alt detta måste det wäl kokas och wispas; slå det sedan på ett fat, garnera det med socker och zuccat, och ät det kalt.

Pistage-Miölk.

Tag söt miölk, wispa några äggeblommor der vti, och låt henne koka; När hon är kokad, tag henne af elden, och låt henne blifwa kall; slå sedan der på litet orangewatn, skahlade och sönderskurne mandlar, Pistage, sönderskuren zuccat, och insyltade Pommerantz-skahl.

Oranie-Miölk.

Tag ett stop miölk, der til sexton äggeblommor, sätt det på elden at kokas, och wispa alt stadigt der vti, och när hon är lagom tiock; tag henne af elden, och rör vti henne til des hon blifwer kall, slå så orangewatn der vti, och slå vp henne på fat, med sockerbröd, pommerantzskahl skurne vti stremlor, socker och canel vti, så är hon färdig.

Mask-Miölk.

Maskmiölk kokas äfwen så, som äggemiölk. Degen giöres med litet smör och ägg, så at han kan kastas med en kasta; sedan skär man honom vti små rimsor, hwilka läggas vti miölken när den kokar vp: slå rosenwatn, canel och socker der på; och lägg vp på fatet. Äple-

Aple-Miölk.

Tag goda äplen, skahla och stufwa dem med litet watn, smör, socker och citronskahl, rör det sedan sönder til mos. NB. Kärnehusen wäl vttagne; Lägg sedan moset i högar på fatet, och haf en äggemiölk tunn kokad af 3. eller 4. äggeguhlor, med socker och canel öfwer.

På annat maner.

Tag så många äplen som tu wilt, stek dem wäl miuka, drag huden af, och tag det miuka moset nätt ifrån kiärnehuset, at inga kiärnar komma ibland moset, blanda det vp, sedan det är klart wordet, med socker, canel och citronskahl, rifwit eller smått skuret, lägg det sedan på ett fat, vti en hög, eller i hwad form dig behagar, och slå söt grädda med socker öfwer, eller mandelmiölk: Succat kan ock läggas vti moset, eller syltade pommerantzskahl.

Krusbärs-Miölk.

Förwäll bären vti litet watn, at syran någorlunda kan förminskas, häll watnet sedan wäl af, och koka eller stufwa dem sönder, med socker, canel och citronskahl, lägg dem, sedan de äro kalla, på fat, med grädda öfwer, äfwen som på äplen.

At giöra Hwitt-Bianck.

Äggehwitor halft annat tiog, sex hela ägg, litet rosenwatn, och socker som man wil hafwa det sött til, tre halfstop miölk; äggen wispa vti tre fierdedehls tima rätt wäl; sedan slås miölken med sockret och rosenwatnet der på, och wispas hel wäl ihop, sedan slås det vp på ett supanfat eller vti en tenkanna, sättes vti en gryta med watn på elden, som måste wara så stor, at fatbotn kan stå in vti grytan, och måste grytan wara full med watn, at fatet står vp vti watnet, och läggas jämn kohleld vnder grytan, at hon står stadigt rätt het, men icke måste watnet koka, låt det stå så länge til des biaucken har stadnat, sedan tages det af, och när det är kalt, tages det vp med en stor sked, och läggas hopetahls vppå ett fat, och slås söt grädda med fina rifna mandlar, rosenwatn och socker ihopblandat, och speckas högarne med fin rifwen zuccat och pommerantzskahl ibland hwarandra, eller ock af ett thera som man wil.

Miölk-Rätter af Mahdel.

Mandel-Miölk.

Gör mandlarna wäl rena, stöt dem små, och lägg dem vti en kiettel. Tag ett qwarter grädda, en kanna miölk som

är

är rätt söt, och slå på mandelen med litet semlesmulor, citronskahl, canel, socker och rosenwatn til, sätt på elden at koka, så at semlorna rätt smälta sönder, slå sedan miölken, genom en hårduk, uti en kruka, at hon kalnar, lät der til pistager, så är hon färdig.

På annat maner.

Tag mandel och socker, det hwita af ägg och nog rosenwatn, koka det wäl i hop, och slå der på söt grädda, och lät det sachta koka, til deß det blifwer lagom tiockt, så är det färdigt.

Mandel-Miölk på Fat.

Har man ei söt grädda, så kokas en äggemiölk, den man låter blifwa kall; Tag sedan sönder-stött mandel, socker, rosenwatn, och rör der uti: wil man hafwa henne kall, så kokas hon intet mera, men wil man hafwa henne warm, så kokas hon up igen. Krama sedan der uti saft af en citron eller twå, at hon får en syrlig smak; sedan hon är anrättad, läggas sockerbröd och sönderskurne insyltade citronskahl der uti.

Mandel-Nudlar.

Tag wäl sönderstött mandel, och blanda den wäl ibland win-ost; krama det sedan genom ett durchslag wäl på ett fat, at det

blif-

blifwer trint som en semla, slå sedan wispad sot grädda, med socker, rosenwatn och canel der öfwer.

På annat maner.

Tag ett halft skålpund mandel, slå af huden, stöt dem grofwa, något smärre än til marcipan-deg; när den är wäl aftorckad, slå twå färska äggehwitor der uti, och rör wäl; gör nudlar stora uti längden som ett finger, gör dem krusiga med en knif, och baka dem kalt at blifwa liusgulula, at in uti wäl bakas ut.

Mandel-Pfifferling.

(Äro små bakelser som stiernor/ at garnera med.)

Tag ett skålpund mandel, drag skinnet af, rif eller stöt dem, tag der til ett halft skålpund socker, rör det wäl om med hwart annat, torcka det öfwer glöd som en marcipan; det wore ock godt om man toge af tu färska ägg det klara wäl wispat och uti mandelen rört, sedan uti en ren panna på glöd torckat, lät degen kalna; pfifferling der af, tag ett sådant model eller form der til, och baka det långsamt. Man kan göra hwad man wil der af, med allahanda färgor, man kan den ock förgylla om man så wil.

Man-

Mandel-Ost.

Tag rifna mandlar efter behag, lägg dem uti ett stenfat, rör dem wäl med sött grädda och socker, så at de blifwa söta: giör mandelen så tiock som en strufdeg; tag hus-blåß, skär det hel smått, så smått, som man kan, af dessa blad kan tu taga så mycket tu wilt, och nödigt giöres, lägg dem uti en panna, slå friskt bruswatn der på, med litet rosenwatn, och låt siuda til dess bladen blifwa hel försmälte, tag en ren duk och sila igenom uti mandelen, slå uti en mässingspanna, och låt det koka at det blifwer som en wälling. När det är så tiockt, tag en form, smörg den med sött mandelolja, slå osten der uti, och låt stå honom öfwer natten, så starcknar han. Den andra dagen giör en tiock mandelmiölk wäl sockrad; tag ägg, ost, och färskt smör, af hwarje lika mycket, tryck, genom ett durchslag, uti mandelmiölken, at det blifwer som en kräm miölk, som smöret är ännu uti; Slå det, öfwer osten, uti ett fat, som intet är alt för diupt, efter som osten är hög eller låg til, sätt på bordet; men osten måste icke wara större än en fär-ost. Fatet garnerar man omkring med samma ost så länge han är warm, och när han blifwer kall, skär man ut allahanda blomwärck, såsom solblommor och annat.

Mandel-Ägg.

Stöt skahlade mandlar hel sinått, lägg dem vti ett rent käril, lägg litet rifna sem lor ibland, at det intet blifwer knåttrigt, giör det tilsammans med äggehwita och ro senwatn, intet för tunt, och besockra det wäl. Tag några ägg, slå litet hål vti ändan, och skaka vt både hwita och gulan, fyll skahlen igen med mandeldegen fulla: Giör sedan en rågmiöhls-deg, lägg den vti en tortpanna, sätt de fylda äggen der vti, baka dem sachteligen, tag dem sedan vt, skahla och sätt dem på bordet.

Röda Kräftor af Mandel.

Tag så mycket mandel, som tu will giöra kräftor til, siud tilsammans brisilje watn och husbloß-watn, sila klart, slå de sönderstötta mandlarna der vti, genom drifwit vti en panna, låt det löpa tilhopa som en ost, och lägg socker der til, at det blifwer wäl sött, låt det kalna, slå det sedan vti en kräftform: så snart det sig vti formen wäl satt och stält hafwer, så slå det vp på fatet, och giör en söt mandelmiölk der öfwer. Tag mera husbloß-watn, eljes stelnar det intet.

Mandel-Stritzel.

Til ett skålpund socker tag det klara vtaf fem ägg, Dragant blötter, så stort som en wahl-

wahlnöt, klappa äggen med Draganten, at
et blifwer hel ſmedigt, hös denne faim wit
ockret, rör det wäl ihop en half tima; tag
edan ett ſkålpund rifwen mandel, rör dem
ck der ibland en half tima, altid på en ſida.
Slå ſedan degen ut på ett bräde; tag oblat,
kär ſmå långa ſtremlor uppå oblatet, lägg
oblatet i en tortpanna, och baka det hel
ylt, ſå löper det ſkönt och högt up. Man
an ock baka det uti ugn; Men lägg dem
nget för tätt tilſamman, utan giör oblatet
raf widt, at det icke affluter öfwer oblatet;
å äro de gode.

Lemon-Stritzel.

Tag rätt fint ſocker, ſtöt och ſichta det
wäl, lägg det uti en panna, och rör wäl
om, at det intet brännes, doch ſå at det
blifwer tämmeligen hett. Tag de gula
ſkahlen af lemonen, ſkär dem ſmå ſom kär-
ſebärs-kärnor, och lägg der uti; Giut det
ſedan på en ſten och låt torckas, när det är
tort, ſkär man Stritzel der af.

Blamanche.

Tag mandlar, och twå eller tre bitter-
mandlar der ibland, ränſa och ſtöt dem
ſmå, lägg dem i en kittel, ſlå litet ſöt
miölk der på, och något af en god gallert,
lägg ſocker, citronſkahl och zummet der
til, ſätt på elden, och rör det wäl, til

des det kokar; lät det sedan kalna, men det måste ofta röras. Slå blamanchet sedan i ett fat, och lät det kalna, garnera det med färgad gallert omkring, så är det färdigt.

Miölk-Rätter af Ägg.

En Rätt af Ägg.

Tag tijo stycken äggeblommor och två äggehwitor, klappa dem wäl, ett skålpund fin rifwen mandel, ett fierdedels skålpund socker, och rosenwatn, rör det wäl tilhopa; tag sedan hwad form du behagar, smörg den wäl med skirt smör, och slå der uti, at formen blifwer hel full, sätt så uti ugnen at bakas, til des det blifwer litet brunt ofwan uppå, så är det nog. Wil man kasta litet ränsad anis der på medan degen är rå, så är det ock godt.

På annat maner.

Tag tiugu stycken äggehwitor, wispa dem uti twa kannor miölk, och der til en god del socker, samt tre skedblad orangewatn, wispa detta wäl tilhopa, och slå det uti en ren tenflaska, och strufwa wäl igen, och smeta med deg ikring; ställ henne uti en gryta med watn, och lät alt jämt koka uti fyra timar; sedan tag hen-

penne vp, och slå wasian wäl ifrån, och lägg osten vti blåckformen til des han stadnar, sedan lägges han på fat, strös socker och canel öfwer, bestickes med zuccat, och ätes sedan kall.

På annat maner.

Tag 8. stycken ägg, en marck miöl, något färskt smör som är smält, och ett skedblad giäst, blanda detta tilhopa vti warm miölk, och giör det något tiockt, låt det sedan stå och giäsa; lägg det så vti en tortpanna med litet färskt smör, och baka det der med.

La tres Bonne.

Tag ett stop söt grädda, der til sex ägg med guhla och hwita, och sexton eller tiugu wäl-stötta bitter-mandlar: Rör mandlarna och äggen rätt wäl tilhopa, slå sedan gräddan der vti, och wispa wäl, nog socker, at det blifwer sött, litet safran och rifwit bröd; hös så litet vti en skåhl, och frestа vti vgnen, om det blifwer lagom hårdt; Om det är för löst, lägg mera rifwit bröd der vti, och det guhla af citron-skahl, ty det gifwer en angenähm smak. Smält sedan smör vti ett fat, och slå degen der vti, och låt gräddas vti vgnen, ströö sedan socker der öfwer, så är det färdigt.

Ägge-Ost.

Man tager til ett stop miölk tiugu äggeblommor, (somlige tager man hwita och alt med) dem wispar man wäl sönder med litet rosenwatn och socker. Sedan tager man en stenkruka, eller diupt tenfat, eller något annat käril af mässing, som deger här til, och smörjer det wäl med litet kalt och osmält färskt smör in uti; Sedan slår man miölken så wäl som äggen tilhopa, och wispar wäl, och sätter kärillet på elden uti en wattugryta som står och kokar, och sättes ett tertpanne-lock här ofwan uppå med glöd uti, så bir det snart genombakat. Sedan han är så hård, som man wil hafwa honom, tages detta kärillet up uhr grytan, och sättes uti kalt watn, så blifwer det snart kalt; ty om det står länge, så blifwer det för mycket watn uppå. Sen slås på ett fat, och då har man tilreds en kokad äggemiölk, hwilken äfwen skal wara kall, med rosenwatn uti, som, tillika med socker och canel, slås på osten, så är det färdigt.

Ägge-Ragout.

Man tager härdtkokade ägg, skär dem uti skifwor, och strör ingefära, muskatblomma och canel på dem, derpå slås ock miölk,

miölk, så mycket man tycker, och kokas med litet hwetemiöl, at det blir lagom tiockt.

Äggeröra med rökt Kiött.

Tag kiöttet, skär det sönder uti hel små tärningar, som grofwa grym, lägg det uti en panna med smör, och sätt det på elden, när det är warmt, så haf tilredes ägg wäl sönderklappade, efter som man wil hafwa mycket til, och slå uppå kiöttet, rör det jämt, at det blifwer som äggeröra, med litet pettersilja och grön purlök ibland, om så behagas.

Äggeröra af Äpplen.

Koka äpleskifwor uti litet watn och nog smör wäl blöta, slå sedan wäl wispade ägg der uti, med socker och canel, giör en röra der af.

Ägge-Bubbert.

Tag ett stop miölk, der til sju stycken ägg, wispa det tilsammans med socker, rosenwatn, och ett fierdedehls skålpund sönderstött mandel, sätt fatet på en watkugryta at kokas.

Citron-Miölk eller Bubbert.

Tag grädda af den miölken, som är upsilad om aftonen, wispa den wäl; slå honom sedan up på fatet, som tu wilt hafwa Bubbertен uppä, dryp saften af en

färſk citron vti gräddan, och förgät icke at läggia ſocker vti miölken, förr än ſaften tryckes vti. Sätt ſedan fatet på ſachtelig eld vppå ett fyrfat, ſå ſkär den ſig jämt, och när den är ſtadnad, tag honom ſtrax af elden, ſå är han färdig.

Winbärs-Bubbert.

Man tager ett ſtop winbärsſaft, der til tolf ſtycken wäl klappade ägg, och ſönderſtötte holländſka ſtorpor, ſamt ſocker, detta röres wäl tilſammans, och ſläs ſedan vp på ett fat, hwilket ſättes på fyrfatet med litet eld vnder och öfwer, men det måſte icke kokas.

På annat maner.

Kramа ſäft vhr winbären, och ſila den ifrån, ſedan tag åtta ſtycken ägg med hwita och alt; har man ett halft ſtop ſaft, då wiſpas alt wäl tilſammans, at det bliſwer bara ſkum: Sedan ſlå det til ſaften, och tag twå ſmå hweteſtorpor, ſtöt och lägg dem der vti med ett halft ſkålpund ſocker, rör detta alt wäl tilhopa. Gräddа det ſå på fyrfat med litet eld vnder och ofwan vppå vti ett tortpannelock, ty det ſkal intet kokas vtan allenaſt torckas, ſå ſtår det ſig icke.

Allahanda Bakwärck.

Pasteyer af åtskilliga Sorter.

Pasteyer af allahanda små Saker.

Tag kalfbris, championer, ertstocskor, sparis, ostror, kräftstiertar, kalfniura, freccadeller af hackat kalf-kiött, och hwad du eljes kant hafwa, giör der af ett ragou, och när det färdigt är, låt det kalna; Giör sedan en god smördeg, och förfärdiga ett pastete der af uti tortpannan, låt det bakas, så är det färdigt.

Små Pasteter af hackad Carp.

Tag twå eller tre carpar, fiella och drag huden af dem, skär kiöttet ifrån benen, hacka det smått, med smör, salt, peppar, näglikor, muskatblomma och litet sönderskuren timian: giör en god deg, och giör der af små pasteter, så äro de färdige.

Pastete à la Loraine.

Tag en kalkon, capun eller vngt höns, skälla dem, bläs vp skinnet på dem, och drag det af, låt klor och benen wara der wid, stek sedan den flådda hönan: när hon är blefwen kall, skahla kiöttet ifrån

benen, hacka det smått, red det til med muskatblomma, peppar, näglikor, sinält smör, refna semlor, ett qwarter grädda, salt och äggegublor, hacka detta altsammans wäl, och fyll det sedan uti hönsskinnet. Gör ett pastete af god smördeg, och lägg den fylda hönan der uti, med mandlar, miölk, bröd, grädda och smör, hwilket stötes smått tilsammans. Smeta ihop pastetet och baka det, och giör en sost af ett qwarter grädda, äggeblomma, ett stycke smör, muskat och omogna windrufwor; detta alt afsilat, och uti pastetet ingutet, är godt.

Ett Engelsk Pott-Pastete.

Tag ett stycke rent oxekiött af lårek, klappa det hel mört, bestick det med hela kryddor, och lägg det uti en stenkruka med färskt smör, stött muskatblomma, peppar, näglikor och salt; Giör en bränd deg, och täck der med til pottan, sätt det sedan uti bakugnen at brynas, låt det kalna, så kan det länge wahra, och är godt at hafwa med sig på resor.

NB. Uhr kalfkiött, kalkoner, höns, giäss, änder och willbråd, måste benen utbräckta blifwa, förr än de läggas uti pottan.

En

Engelskt Pastete.

Hacka kalfstött och oxetalg smått, krydda det af med goda krydder, lägg det sedan uti en castroll, salta det, och lägg der til något win, socker, rusin, och små skuren Zuccat, låt altsammans koks; giör en god deg, och giör ett pastete der af uti en tortpanna, baka det, tag sedan något win och socker, lägg uti en casiroll, låt koka det; när du wilt rätta til pastetet, slå sosten der uti, så är det färdigt.

Stock-Fisk-Pastete.

Tag god hwit Stockfisk, tag ut benen, sätt honom på elden, och låt honom långsamt koka, slå honom uti ett durchslag, at watnet löper af; lägg honom så uti en castroll med rifwen semla, muskatblomma, peppar, salt, smör och två qwarter god grädda, låt koka up, och låt det kalna: Giör sedan en god smördeg, lägg stockfisken, när han är blefwen kall, i pastetet, ströd rifne semlor öfwer, och ett litet stycke smör der til, låt bakas i ugnen, så är det färdigt.

Pastete af Lax-Foreller.

Tag en forell, bestick den med grof späckhåst igenom, skär honom i stycken, rif

ige-

igenom med salt, peppar, näglikor, muskatblomma, lagerbärsblad, litet rödlök, och litet ätiklo; giör af en god deg ett pastete, och lägg smör vnder fisken, och fisken ofwan vppå, lägg åter smör och krydder, klema det igen, och sätt det at baka; när det är färdigt, så se til om det är saftigt nog af sig sielft, hwar ock icke, så giör en brun rödlöks soss der öfwer, så är det färdigt.

NB. Man kan ock giöra detta Pastetet öfpäckat.

Pastete af Trapp/ (Tiäder) Orre eller Hierpe.

Giör dem rena, späcka dem med groft späck, klappa dem wäl tilförene at bröstet blifwer bredt. Tag sedan lefren och litet späckfläsk, hacka det smått, lägg salt och krydder der til, och fyll-vti dem med salt, krydder och smör, låt dem 4. timar bakas, giör sedan en soss der til som tienligast kan wara, rätta sedan an, och slå den der vti, så är det färdigt.

Pastete af unga Dufwor med Kalfbris och Championer.

Giör dufworna rena, bög dem tilsammans; tag championer och kalfkiött och tilred det som ragou, intet mycket miöl der til, lägg salt och krydder der til.

Giör

Giör en smördeg, tilred der af ett pastei, tag sedan hackat kalfkiött, lägg det vnder vti pastejet, dufworna ther näst, och sedan ragouet ofwan vppå med litet smör, at det blifwer jämt, baka det, slå vthäggeguhlor, och red det af med Schalest; * När du wilt anrätta pasteyet, så giut äggen der vti, at det blifwer niosigt, så är det färdigt.

* Är en boullon eller sost, på bästa maner tillagad.

Pastete af Ostror och Ertstockor.

Tag detta altsammans, och red det af med kryddor och smör, när det är giordt, låt det kalna, giör så en smördeg der til, formera ett pastete i en tortpanna, låt baka, så är det färdigt.

NB. Ertstockorna rengiöras ifrån blad och stielkar, och helkokas, innan de tagas der vti.

Pastete af Snäppor.

Giör snäpporna rena, lefren, med hwad som är vttagit, måste åter läggas in igen, stick dem igenom med fläsk, och tag litet späckfläsk, hacka det smått med lefren; (man kan ock taga litet hönslefwer der til, om det intet skulle wara nog) giör så en god mör deg, och baka snäpporna der vti, och

lägg näglikor, muskatblomma, lagerbärsblad, rosenmarin, timian och salt der til, alt finätt stött, skär en bred skifwa fläsk, och lägg ofwan wppå snäpporna, sineta pastetet til med deg, sätt i ugnen och låt bakas. Tag litet färsk kiötsoppa, lägg brynt miöl der wti, giut en sked full winägtikia der wti, en half citron, krydder och salt, låt koka det, sila det sedan genom en härduk, och slå det i pastetet, så är det färdigt.

Deg af Rågmiöl för Pasteyer af Skincka eller stort Willbråd.

Tag en boissean rågmiöl, knåda det med watn som är något warmt, lägg der wti litet finätt salt, samt ett halft skålpund färskt smör. Giör degen något stadig, och giör formen med kafwelen så tiock som en god tumme.

Deg af Hwetemiöl för stora Pasteyer/ som ätas kalla.

Tag en demi-boissean af finaste hwetemiöl, lägg det på ett rent bord; giör ett hål mitt wti, och lägg der wti twå marcker färskt smör och 3. uns fint salt, och ohngefähr en half septier liumt watn, rör alt tilsammans, och giör ther af degen; om den är för starck eller hård, så slå der til nagot watn, at giöra honom miukare:

Sedan

Sedan formera formen med kafwelen. Man måste om wintertiden taga mera smör der til, än om sommaren, emedan kiölden då gör det hårdare och swårare til at handtera. Wil man hafwa degen finare, så tager man tre marcker smör, och observerar hwad tilfälle lärdt är.

Deg som bläddrar sig.

Tag tre marcker af finaste miöl, gör degen med kalt watn, strö der til något smått salt, och, om så behagas, detg åla af några ägg, knåda det samman, och laga så at det låter handtera sig; Sedan gör en form med kafwelen så tiock som en tume, lägg der på twå och ett halft skålpund godt färskt smör, och lägg den ena ändan på den andra, så at smöret blifwer mitt uti, sedan kasta det andra gången med kafwelen, och strö miöl under och öfwer, at degen ei hänger fast wid bordet; lägg åter ihop, och bred ut degen fem eller sex gånger. Denna degen tienar at göra pates d' assiette, af kalf, dufwor, de beatilles och andra pasteyer at äta warma; han tienar ock at göra tortor utaf, samt confiteurer och andra bakelser, som göras uti ugnen.

Ett litet Pastey.

Tag vngt kalfkiött och briß, muskatblomma, peppar, ingefära, talg och pettersilja, detta hacka och stöt wäl fint med miölk; lägg det så vti en pastey med deg öfwer och vnder, och grädda det. Ägg strykes på degen förr än han gräddas. Denna pastey kan giöras i formar at garnera bräddar med.

Ett Pastey.

Giör en deg af twenne ägg, miölk eller watn, miöl och sinör, sinöret smält och knåda det sedan wäl in i degen, kasta honom vt, och lägg honom på botn af ett järnfat; Sedan tag lam-kyckling- och kalfkiött, hacka det sinått, och lägg det der på så rådt som det är, med kalfbris, sparis, som är förwäld vti watn, kräftor och friccadeller, koka och härda ägg, hacka dem sönder tillika med litet stötta skorpor, peppar, muskatblomma, muskat och sinör, och lägg hwarstahls emellan kiöttet; tag sedan några äggeblommor, kiöttsoppa, litet win, citronsaft, socker och citron, wispa detta tilsammans, och slå vti pastejen, lägg sedan locket vppå, och baka det vti vgnen.

Små

Små Pasteyer.

Tag kall kalfstek och niurefett, hacka det tilsammans wäl smått, rif bröd der i bland, och lägg det uti en panna med godt smör at brynas. Slå det sedan uti ett fat, med corinter, litet socker, canel, salt, det gulla af färska citronskahl, smått skuret, mandelströmlor, muskatblomma och litet winätikia at det blifwer winsurt, blanda alt detta tilsammans och lägg uti degen, baka sedan uti ugnen.

På annat maner.

Kasta ut degen som en tiock knifsbake, lägg små freccadell-mat der på, så at det kännes rum emellan; baka sedan ut en tunn kaka, bestryk henne med ägg, och lägg henne der ofwan uppå, och kramma til om hwar freccadell, skär så af omkring degen, och baka uti en tortpanna, eller ock uti ugnen.

Sur Pastey.

Tag surkål så mycket som går uti en stopkruka, stufwa honom wäl uti watn eller smör, och lägg honom up på ett fat; Tag sedan en orre, skär den uti små stycken, der til kiöttkorfwar, som ock skäras uti små stycken och förwällas. Sedan tag murcklor der til, och förwäll twå marcker

fisk, tag benen och skinnet ifrån, lägg honom sedan uti en panna at stekas, giör der af frecadeller aflånga, och lägg dem uti en panna at stekas, til des de blifwa bruna. Sedan tag ett halfstop grädda och der til rifwit bröd, slå det ibland kålen, tag det andra och blanda ihop der med. Giör så smördegen med dubbel botn uppå, och slå det senare der uti med litet smör eller märg; sedan lägg den andra botn der på, och giör en krantz omkring.

Små Pasteyer af Oxe-Tunga.

Tag oxetunga eller kalfkiött, koka det, och hacka det sedan mycket fint med niuretalg. Blanda det up med peppar, näglikor, corinter, muskatblomma, sönderskurne lemoner, rifwit bröd, cardemummor, litet win, siu eller åtta ägg, med hwita och alt, detta blanda alt tilsammans, och lägg uti pasteyerna.

Pastey uti Kalf.

Tag kalfkiött, niuretalg, fläsk, pettersilja, peppar och salt, hacka det wäl, slå sedan der på en god slef miölk, tre eller fyra ägg, rör det wäl tilsammans; Tag sedan och lägg uti pasteydegen, och sätt det uti ugnen. När hon är färdig, skär locket af, och slå der på en soppa, på detta sättet til-

sa-

lagad: Tag färſk ſoppa eller watn, lägg der vti championer eller murcklor och kalfbriß, låt det koka, och lägg ſedan der på peppar, ſalt, ingefära och muſkat, in mot det tages af och rifwes in, ſlå fem eller ſex äggegulor och der til ſå mycket miölk, at det blifwer ſom en tiock ſoppa; ſlå det ſedan til det andra med litet ättika, och rör det wäl om, ſätt det ſå på elden, och när det är tiockt kokat, ſlå det på paſteyen, rör litet der vti, at det kommer ibland det andra, lägg ſå locket vppå.

Paſtey vtaf Lamb.

Tag lamb-bringa och bog, ſkär det vtſmå bitar, förwäll det vti watn, och ſkräd det. Tag paſtey- eller hård tort-deg, lägg den vti tortpannan, lägg ſå friccadell-kiött i botn, och kiöttet af lamb-bringan der på, tillika med championer, kalfbriß, peppar och andra kryddor, lägg ſå tunna fläſkſkifwor ofwan på kiöttet, ſedan der på en deg; ſätt vti vgnen at det bliſwer brunt och nägot bakat. Tag ſedan och ſkär af lambet, tag fläſket bort, och lägg vti en panna med litet kiöttſoppa der på, och låt kokat, red det ſå af ſom en friccace, ſlå det i paſteyen igen, och ſkär det kokade lambkiöttet i bitar, och lägg öfwer.

Pastey af Bakfierding på Gumse/ Får eller Lamb.

Tag vt benen, späcka kiöttet med skinka, som ett finger tiockt, lägg det vti winätikia; tag gumsetalg och fläsk, hacka det tilsammans smått: Giör en god bränd deg af hwetemiöl, giör der af ett pastey, lägg af talgen vnderst, der til pepvar, salt, rosenmarin, lagerbärsblad, näglikor och citron, altsammans smått, lägg kiöttet der på, lägg åter talg och krydder der ofwan vppå, klema igen pasteyet, och stiut det vti bakvgnen. Tag sedan benen, hugg dem sönder vti stycken, slå halfparten winätikia och halfparten watn der på, och lät dem wäl der vti koka, lägg rödlök, en half citron och krydder der til, giör brunt miöl, lät det tilsammans koka, sila det sedan genom en härduk, och när tid är at rätta det an, så giut sosten öfwer, så är det färdigt.

Små Pastey af Ostror.

Tag smördeg i formarna, lägg friccadellmat der vppå, sedan en färsk ostra der vppå, lät gräddas vti vgnen, doch, innan det sättes vti vgnen, läggес der vti färskt smör, win, peppar och muskatblomma, sedan lock vppå; Man kan ock lägga bara hackat kiött der vti med talg iblandat til friccadellerna.

Up-

Äple-Pastey.

Tag goda äplen, skahla dem och skär ut kärnehusen, lägg dem at kokas hel möra, passa så, at watnet blifwer mer än at det jämt kokas in, slå dem så up, och stampa dem sönder. Sedan tag twå delar äplen, en del socker, koka detta på elden alt jämt, til des du tycker det blifwer lagom härdt, som kan proberas på en tentalrik, om det stadnar; lägg det sedan up aflångt, som små långa sockerbröd, på ett bräde, som intet är affett trä, damba sichtat socker öfwer, och sätt dem på ett warmt rum: när de äro torckade på den ena sidan, wändt dem om, och damba socker på den andra sidan, och torcka dem åter; glöm dem sedan uti en låda med hwitt papper emellan.

Kalkon-Pastey at äta kalt/ kan och giöras af Lamb-Kiött.

Tag en ung kalkon, eller ock ett höns, och när det är wäl rent, skär det uti stycker, förwäll och skuma wäl; sedan kasta ut deg, som til ett annat pastey, och strö uti botn bröd, muskatblomma och peppar, lägg så kiöttet der på uti pastetet; (är det hel unga kycklingar eller lambkiött, förwälles det intet,) lägg så locket uppå, med en wät serwiete emellan-stucket, at det blifwer tätt, och baka det togeligen uti twå

timar; haf tå ſoppa tilreds, ſom är tillagad på detta ſättet: Sätt ett godt ſtycke ſmör på elden at brynas, lägg ſtött ſkorpa der vti, och rör det wäl om, lägg der til ett halfſtop win med winätikia, ſaft vhr en citron, canel, muſkatblomma och litet ſocker, låt det kokas. När det är kokat, ſkuma fettet af ſoppan, låt ſå öpna locket, och ſila in ſoppan i paſtetet; när det ſedan är blefwet kalt, är det bäſt at äta.

Paſtey af vnga Duſwor.

Tag vnga duſwor, när de äro wäl rengiorda, ſkär dem vp mitt i tu vti ryggen, och låt brödſtet blifwa helt, lägg dem vti watn, och krama wäl vhr bloden, förwäll dem litet, ſedan lägg dem vti ett rent groft kläde, och klappa dem wäl; ſtrö ſedan, vti botn af paſteyet, rifwit bröd, muſkatblomma, ſalt, peppar och ett godt ſtycke ſmör; vti hwarje dufwa lägg två händer fulla med goda ränſade ſtickelbär, och jordärtſkockor; lägg ſedan lök der vppå. Giör en ſoppa af kiöttſoppa och ätikia, red af med brändt miöl och litet ſocker, ſlå vti paſteyen, och baka den ſedan.

At koka god Surkåls-Paſtey.

Baka brödet, ſedan tag Surkål, låt den wäl kokas; förwäll ſå murklor, och ſlå watnet af kålen, och tag oſtror och kräf-

tor,

tor, koka dem ihop med fet oxekiött-soppa, ett godt stycke smör, litet peppar, muskatblomma och kalfbriß. Detta lägg alt uti samma pastey, när det är bakat, grädda det uti ugnen.

På annat maner.

Tag en medelmättig gädda, koka den uti salt watn, skuma, tag benen bort, och skär kiöttet uti små stycker. Lät surkålen koka wäl mör med kiöttsoppa, smör, peppar, muskatblomma, och lät stufwa in all soppan, lät så kålen blifwa kall. Kasta ut en smördeg, och lägg ett hwarf med kål, sedan ett hwarf med fisk, peppar, muskatblomma och smör, och så hwart om annat; lägg lock ofwan på, och lät grädda i ugnen. Giör sedan en soppa af söt grädda, ägg, smör, sönderskurne och kokade murklor, och häll i pasteyet, så är det färdigt.

Pastey af Gös.

Skär den uti wackra stycker, freccasera honom, och slå der på söt grädda, litet kiöttsoppa, at låta koka, och lägg der uppå lök, pettersilja, peppar och salt, muskatblomma, murklor eller championer; Hacka sedan fisken med talg tillsammans, och lägg der til rifwit bröd, äggeröra samt andra ägg, peppar, salt, lök och

pettersilja; gör en krantz in uti pastetyet, tag så af den farsen eller soppan, och slå fisken der uti: wik smördegen til krantzen, och lägg lock ofwan uppå.

Pastey af Lakar.

Förwäll laken, slå klöttsoppa och sött grädda der på med pettersilja, litet lök och smör, och lät koka; hacka sedan äggerörа och laken tilsammans, och lägg der uti lök, pettersilja och peppar samt riftwit bröd at lägga under pastejen: Tag sedan litet uthaf den farsen eller soppan, och lägg mera riftwit bröd uti med ägg, at göra frecadeller af at läggia ofwan uppå. Til pastejet tienar smördeg.

Pastey af Stock-Fisk.

Tag god stockfisk, och när han är mör kokad, och benen uhrsökta, lägg kiöttet uti en ren kruka, slå der uppå söt miölk, har man söt grädda, så är det bättre, godt smör, muskatblomma, peppar, rusin, salt, riftwit bröd och litet skuren lök, som är först kokad uti smör, lät det stufwas tilsammans, och sedan blifwa kalt; kasta så ut en smördeg, lägg fisken ofwan på degen uti tortpannan och lät gräddas. Giör sedan en soppa af grädda, söt miölk, peppar, smör och äggeblommor, lät det koka, bös så öfwer, så är det färdigt.

Peti-

Petipate.

Gör deg af hwetemiöl, smör och ägg, der af gör pastejer uti en forma; sedan tag oxelunga, hacka den wäl, och koka med win, socker och corinter, lägg uti degen, och sätt så uti ugnen at bakas.

Huru man skal giöra *Crembe* eller Pastey-bakare-fyllning.

Tag ohngefär ett halftstop söt miölk, sätt den uti en potta på elden, och medan den wärmes, tag fyra stycken ägg, slå twå af dem först sönder, och rör dem tilhopa med fyra skedar grant hwetemiöl, lika som til en äggesoppa, med litet af miölken, och när miölet är wäl wispat, så at ther äro inge klimpar uti, så slå de andre tu äggen der til, och rör wäl tilhopa; så snart miölken begynner koka, så giut denna äggerören småningom uti, rör det om, och låt detta wid liten eld koka tilsammans, så at det intet blifwer rökogt. Medan det kokar, salta det något litet, och lägg der til något godt färskt smör och socker; wid pass en fierdedehls tima behöfwer det kokas, sedan tag det af, slå det uti en skåhl, och förwahra det til at fylla åtskillig slags bakelser med. Frantzoserne kalla thet Cremhe.

Tortor af åtſkilliga ſlag tilredde.

Huru man ſkal giöra Torta.

TAg förſt miöl, ſedan ett ägg eller tu, ſom man wil hafwa degen ſtor til, kalt watn om ſommaren, men om wintren warmt watn, blanda det tilſammans, och knåda förſt degen, ſedan kaſta honom twå gånger vt, och lägg ſmör vppå, ſom legat i watn öfwer natten, ſå mycket ſom degen är, ſedan kaſta honom tre gånger vt, och lägg honom vti tortpannan.

Torta af Oſt.

Giör oſt af ſöt miölk, ſåſom man giör och tilreder annan oſt, denna oſten klappa ſå hård, at man kan riſwa honom ſönder på ett riſjärn. Sedan han är riſwen, ſlå några ſkedblad ſöt grädda här på, ſamt roſenwatn, ſocker och några ägg, alt ſom man har oſt til, och litet färſkt ſkirt ſmör, blanda detta alt wäl tilſammans, och lägg det ſedan vti tortan.

Torta af Söt-Oſt.

Tag ſöt-oſt, ſkär af det bruna, och riſ oſten; Tag ett ſkälpund riſwen mandel, ett halftſtop ſöt miölk, koka det ſedan tilſam-

sammans: då det är kalt, tag åtta stycken ägg, af fyra tag hwitan, ett halft skålpund socker, insyltade pomerantzskahl, så mycket man tycker, zuccat små skuren, förwälda corinter, rör detta altsammans ihop, och giör som med en annan torta.

Sug-Torta.

Drag af ett skålpund mandlar, stöt dem med rosenwatn, at de icke blifwa oljuga: til ett skålpund mandel tag ett halft skålpund fint socker, rör sockret och mandlarna wäl tilsammans, torcka det i en mässingspanna på litet glöd, så at det intet klibbar wid handen, gif achtning at det i torkandet ei blifwer grynigt eller klimpogt, lät det blifwa kalt: Walka ett blad tiockt som en knifsbak; lägg formen uppå, och rista ut formen med en knif af degen, tag sedan den öfriga mandel-degen, walka den något tunnare än botn, skär sköna breda skifwor af, så högt som du wilt hafwa, bestryk botn med äggehwita, sätt tortan der på, torka den wid wärmen öfwer natten, sätt henne sedan uti en kylugn at hon torkas, ty hon måste blifwa hel hwit: Fyll henne sedan med insyltade saker, hwart och ett mos måste hafwa sitt besynnerliga ställe. Man kan henne sedan med bisam-socker bestryka, så blifwer hon skiön.

Märg-

Märg = Torta.

Tag ett skålpund märg, hacka den små, lägg honom sedan uti en skål, och slå der til tijo stycken ägg, halfparten med hwita och alt, och rör med märgen wäl tilhopa; sedan tag ett halft skålpund macroner, stöt dem litet sönder uti mortilen, och slå dem sedan ock til märgen, och rör med märgen tilhopa. Sedan giör en deg, som til en mandel = torta, och baka henne sedan uti pannan; in mot hon blifwer bakad, strö socker öfwer henne, och låt sedan fylleст bakas.

På annat maner.

Tag märg, stöt den små, tag der til så mycket stött mandel, som du har märg; tag sedan ägg och socker, rör det ibland hwart annat. Giör en deg, lägg den i tortpannan, lägg sedan citronat, och märgen der ofwan uppå, giör sedan ett lock, och låt henne gräddas.

Torta af Kalf-Stek.

Degen giör som til en annan torta, tag sedan det fetaste af steken och hacka det sönder: Sedan tag citroner, litet rifwit bröd, socker, canel, litet win, litet skirt smör och zuccat, skuren uti tunna skifwor, blanda detta alt wäl tilhopa; man kan ock taga kalfhufwud om man wil.

På annat maner.

Tag det tiocka kiöttet, hacka det wäl smått som en deg, stöt det sedan vti en stenmortil, så mycket man kan, at det ei annat synes än en deg; der til äggeguhlor, nog socker, oraniewatn eller rosenwatn, litet salt, stötta cardemummor, smält smör, eller af det feta af niuran ibland kiöttet hackat, är bättre än smör. Kafla sedan vt en smördeg, och lägg det hackade kiöttet jämt öfwer, tag sedan en god del win med ägg, wispa det at det blir til fragga, som ett sniömos, slå det jämt öfwer kiöttet, och sätt henne strax på elden vtan deglock, med eld öfwer och vnder; vti vgnen är bäst henne at grädda, sedan är hon färdig.

Slang-Torta af Mandel.

Tag ett fierdedehls skålpund stött mandel, och så mycket färskt smör, rör mandelen med smöret wäl tilhopa, giör det med socker sött, lägg zummet der til, fem äggeblommor och tu skedblad söt grädda, rör det wäl igenom med hwart annat. Giör en deg af grädda och äggehwita, kafla den hel tunn som ett papper, smörg degen wäl med smör,

der

der på lägg eller stryk den sammanrörda massan, wickla den öfwer hwart annat, at det blifwer som en slang: Tag ett tortblad eller spade, smörg den med grädda, lägg det öfwer hwart annat, och formera det som en ormbuk, bestryk det sedan med klappad äggehwita, ström socker på, sätt henne i en wind panna, så blir hon god.

En Torta tilrättad med Örter och gröna Krydder.

Wil man giöra en torta med gröna krydder, skal man taga der til twå händer fulla med söta örter, som äro: Hwittbet, laktuker eller spenat, och skära bort trådarna, som äro uti bladen, och twätta dem wäl af, sedan låta dem koka uti hett watn, och sedan taga dem ut, och krama dem emellan talrikar, at watnet löper wäl af igen. Ther efter skola the hackas wäl små, eller stötas uti en mortil, och giutas öfwer med ett stycke smält smör, så stort som ett ägg, och beströs med en god näfwa socker, och kryddas med söta krydder, stött canel och en niupa salt; sedan kan man läggia ther til så mycket fint rifwit bröd som ett ägg, lika mycket af en biscuit, som är wäl torr, några skahlade och stöt-

te

te mandlar, trediedelen af ett sönderskuret citronskahl, och pastejbakare-fyllning, samt tu ägg; man kan ock taga der til en rå äggeblomma, ett stycke god sötost, som ett ägg stort, och några corinter: Och skal alt detta röras och blandas med en slef wäl tilsammans. Sedan det är tiocknat och wäl ihop-fastnat, skal uti pannan giöras huset eller skorpan af fin deg eller smör-bakelse, nästan tu finger tiock, och fyllas så med denna krydde-röran. Tortan måste ofwan til om-lindas med en liten rängiedeg, och om så behagas, kan man wihra om brädden med en liten krantz. Här på sätter man henne uti ugnen, och håller henne en gång eller annan öfwer kåhlelden, och uti en half tima är hon bakad. Men förr än hon aldeles är fullbakad, skal man pudra henne med en hand full socker och litet rosenwatn, och låta henne stå ännu litet uti ugnen, och sidst då hon uttages, strös öfwer ännu en hand full med socker.

Tortor af ätskillig slags Frucht.

Torta af Citronar.

Ag citronat, giör som förmält är; lägg wäl socker der til, tag en god hand full mandel, rif dem små, och drif med sockret igenom, och giör sont tilförene, bestryk pannan, kasta degen tunn, och lägg den uti pannan, giut citronaten uti, och baka henne kylt; när hon är bakad, ströö socker öfwer, och sätt på bordet.

Torta af färsk Citron.

Tag tolf färska citroner, krama all saften uhr dem uti ett fat, sila den sedan genom ett kläde. Sedan tag tolf stycken ägg, twå stötta skorpor, ett skålpund socker, af twå citroner rif det gulla ibland, rör detta wäl tilsammans, och sätt det på elden, at det blifwer wäl tiockt; sedan skär zuccat, och giör som en annan torta.

NB. Äggen måste wäl blifwa slagne.

På annat maner.

Man tager win så mycket man tycker, låter det siuda up, wispar der uti stött ris, litet

litet stött mandel, skär så citroner uti skifwor, låter dem wäl saftas med socker, slår sedan alt ihop, lägger der uti citron, saffran, canel, och lägges så uti tortpannan.

Äple-Torta.

Tag äplen, skär dem uti tunna skifwor, sedan gör deg som åt en mandeltorta, kafla den ut, och lägg honom uti pannbotn, strö stött socker och canel uppå, och lägg sedan der på en frisk citron, af hwilken först rifwes det yttersta gulla ibland äplen, och skahla det hwita af, och skär så citron i skifwor och lägg der uti, sedan lägg äplen uti pannan, strö wäl socker emellan, skär succat i tärningar, och lägg ibland äplen; sedan tag locket af samma deg, och låt bakas med sachta eld, in mot hon är bakad, tag färskt smör, skir och hös det med en sked öfwer, och beströ wäl med socker, och låt henne sedan bakas tilfyllest.

På annat maner.

Skär äplen uti fyra delar, tag uhr kiärnhuset, och koka dem sedan med litet watn och canel, at de gå alt sönder til mos, hös det sedan up, at det blifwer kalt, och lägg det uti tortan med citronskifwor, och rif, af färska citroner, skahlen öfwer dem, med succat och muskat, sedan lägg lock på tortan, och sätt henne i ugnen at bakas.

Torta af Äpplen utan Deg.

Tag en god del äpplen, som du wilt hafwa tortan stor til, skahla och skär uhr dem kärnehuset, sedan lägg dem uti en kruka med win, smör, canel, socker, corinter och litet rifwit bröd, och lät dem der med stufwas til mos, och lägg der til åtta stycken wäl kokade ägg, och rör altsammans wäl thop. Sedan tag ett tenfat, som är lagom stort, och kleina wäl med uttwättat kalt smör i botn rundt om, strö rifwit bröd tiockt omkring hela fatet, lägg så äpplen ofwan på, strö åter rifwit bröd, och häll smält smör der öfwer: Sätt fatet i en watngryta med eld öfwer, blifwer en soppa uppå, och när det är färdigt, strö socker der öfwer.

NB. Om man bakar denna torta uti bakugnen, är bättre.

Torta af Kriska Äpplen.

Koka kriska äpplen wäl miuka i watn, drag sedan skahlet af dem, tag det andra wäl ifrån kärnehuset, stufwa det samma med litet win, socker, canel, det gulla skahlet af en citron; färga det rödt med kirßbärs- eller tranbärs-mos eller saft; detta lägg uti tortan, så ser det ut som marmolade i en genombruten torta.

Swi-

Swiskon-Torta.

Koka swiskon wäl miuka, tag vt stenarna, hacka och rör det andra wäl tilhopa, med litet win, canel och socker; degen red sedan til som en annan morotdeg.

Lemon-Torta.

Tag först tijo lemoner, och skahla det tiocka skahlet af, och skär dem på snedden vti hel tunna skifwor, lät dem liggia vti watn i twå dagar, tredie dagen koka dem til des de blifwa miuka, sedan lägg dem på ett durchslag, och lät watnet rinna af. Sedan tag ett skålpund socker, och ett qwarter win, slå lemonerna der i, och koka dem wäl, slå det sedan på ett fat tils det blifwer kalt; giör degen med så mycket smör som degen är, och slå lemonerna der vti, och giör som med en annan torta.

På annat maner.

Tag åtta eller tijo salta lemoner, skär dem vti skifwor, lät dem liggia wäl vti watn, at alt saltet drages wäl vhr dem, sedan sätt dem at koka vp med watn, slå så wäl af det watnet, och krama med en talrik wäl vhr altsammans; slå win och nog socker der på, samt canel och rifwit bröd, lät det alt stufwas in, och så blifwa kalt: Lägg sedan in, som til en annan deg, och baka som en annan torta, med små skuren zuccat der ibland.

Brunell-Torta.

Tag twå skålpund bruneller, lägg dem vti en kruka, slå så mycket win der på, at det står öfwer dem, och lät dem wäl koka, at man kan rifwa dem wäl sönder: Lägg så der til ett halft skålpund corinter, canel, socker och zuccat, och blanda det wäl tilhopa; sedan giör deg, som til en annan torta, och när hon är half-färdig, så beströ henne med socker, och lät sedan tilfyllest bakas.

På annat maner.

Til en lagom torta tag ett och ett halft skålpund bruneller, klyf dem ifrån hwar andra at de blifwa tunna, sätt dem sedan på sachta eld til at stufwas; med win, canel och socker om det behöfwes: Sedan det är fyllest kokat, lägg der i tunna sönderskurna och watnlagda lemonskahl, eller citronskahl, eller zuccat, blanda wäl om, sedan det är swalt, och lägg vti tortan. I mangel af bruneller, eller til at spara något, så kan man taga ett skålpund goda swisskon, koka, och taga stenarna vt, och hacka dem något sönder, och så stufwa dem med ett skålpund bruneller, så kan det och passera.

Mandel-Torta.

Tu skålpund mandlar rifwas med litet rosenwatn, eljes blir icke tortan god, halft

halft annat skålpund stött socker, och mandlarna mycket fint rifna, tu tiog ägg, ett halft tiog med guhlan och hwitan, de öfrige med guhlan allenast, litet rifwen citron, melise-watn, om man ei wil taga rosenwatn, alla äggen slås vppå mandlen, och röres wäl med en slef, sedan litet socker i sänder, och röres alt jämt, eljes blifwer det klimpogt, om alt sockret tages på en gång. Sedan alt sockret är inrört, så wispas der vti rätt stadigt wid en brädd, och icke låter det stå stilla, eljes lägger det sig, och löper icke wäl vp. Sedan kastas en tunn smördeg, och läggs papper vti botn på pannan med liten dost miöl på, och sedan den vtkastade degen der vppå, och passar så, at degen står tu finger bred vpp om mandlarna kring bräddarna på pannan, och slås tå degen på smördegen, som är lagd vti pannan, och om någon blåsa läggs ofwan på mandlarna, så klappas den neder med fingret: Då sättes pannan på sachtelig eld, och än sachtligare på locket, och gräddas så vti halfannan tima, i förstone har man icke starkare eld, än at man kan tola taga på pannan med händren: At pröfwa när det är nog gräddat, sticker man en tunn knif vti, fastnar ei något wid knifwen, så är hon nog gräddad; och när tortan läggs vp på fatet, kan man sira

henne med halfwa runda sockerbröd ikring, och innan med hwitt canderat eller annat sockerbröd.

På annat maner.

Man tager ett skålpund mandel, der til fyra lod bittermandel: Så stötas mandlarna wäl tilsammans och fint, med rosenwatn. Sedan lägges wäl wägit tre fierdedehls skålpund socker, som rifwes sönder på refjärn, och intet stötes; ty det stötta sockret blifwer tungt, at det intet gifwer sig wp som det rifna. Sedan tag ett tiog färska äggeblommor, om de äro stora, och efter tre eller fyra ägg det hwita, tillika med det gulla, doch icke mer än tiugu ägg in alles; sedan wispas äggen först rätt wäl, at de blifwa til skum, sedan strös det rifna sockret litet i sänder der wti, och klappas wäl med en träsleef en hel tima, och låter det ei stå stilla, sedan lägger man litet i sänder af den stötta mandelen här wti, och klappar stadigt en fierdedehls tima, sedan slås det wti en forma eller wti en tunn smördeg, och sättes strax wti wgnen, (om man slår wti en forma, så smörjes den först in wti med färskt stirt smör, som saltet är ifrån,) när man wänder igen at klappa, och lägger litet eld under tortpannan, medan hon bakas wti wgnen, så gifwer hon sig

wäl

wäl vp; Om man wil weta när hon är fylleſt bakad, ſå tager man en liten biörkſticka och ſticker genom tortan, kommer ſtickan ren vt, at det är ingen deg på, ſå är hon färdig.

På annat maner.

Tag ett fierdedehls ſkålpund mandel, drag huden af, ſtöt dem ſmå, och giut litet roſenwatn til, at de ei bliſwa oljuga, rif ett fierdedehls ſkålpund ſocker, rör det wäl med mandelen ihop, och ſlå ett ägg efter det andra der vti, på ett fierdedehls ſkålpund mandel och ett fierdedehls ſkålpund ſocker ſkal fyra hela ägg, och en guhla wara; ty på ett ſkålpund mandel och ſocker brukas fiorton ägg; Rör mandlarna, ſocker et och äggen wäl igenom hwart annat en god tima, ju bättre och längre det röres, ju bättre och ſkiönare bliſwer hon, men altid röres åt en ſida, och fort at hon bliſwer bläſig, ägget måſte ock icke på en gång ſlås vti, vtan det ena efter det andra, och efter ett iſlaget ägg altid continuerligen röras. När det ſåledes en tima är wäl rördt, beſtryk pannan med färſkt ſkirt ſmör eller grädda hel tunt, lägg degen der vti til en god dehl, och tag ſmå-ſkuren citronat och ſtrö öfwer, ſlå åter ſå mycket deg vti, och continuera ſå länge du har någon deg öfwer; Men fyll intet pannan för full, ty

hon häfwer sig skön högt op, lät henne makeligen genombakas, men lät icke för stor heta tilkomma: så snart det märckes at hon blifwer något brun ofwan på, men tohl mer in uti, så lägg papper ofwan på, och lät henne rätt wäl genom grädas; Tag henne sedan uhr pannan, strö socker öfwer, och gif henne på bordet.

Ris-Torta.

Först tages rödt eller franskt win, der uti kokas ris, til deß de blifwa halfkokade, sedan tages socker, canel, en hand full corinter, och några sönderklappade ägg och lägges der uti med litet safran, sedan giöres en deg, som tilförene lärdt är.

På annat maner.

Tag tu skälpund stött mandel, ett halft skålpund ris, och ett stop söt grädda: Har man intet grädda, så tages söt miölk med socker uti, rosenwatn, canelwatn och ett stycke godt smör om man ingen grädda har; Men har man grädda, så behöfwes intet smör, och lät det wäl kokas tilhopa, en fierdedehls tima; Sedan lyfter man det af elden, och låter det blifwa kalt. Slå sedan der til åtta stycken ägg, halfparten med hwitan, och klappa det wäl tilhopa, stöt en half skor-

pa

på och lägg der vti : Sedan gör degen som til en annan torta, och lägg den vti en panna, och giör lock der på; in mot hon blifwer bakad, så hös litet smält smör och nog socker öfwer, låt sedan tilfyllest bakas.

Torta af Ris vtan Lock.

Tag ett fierdedehls skålpund stött mandel, ett halft skålpund malit ris, ett stop söt miölk, nog socker, rosenwatn, canelwatn och ett stycke smör, låt detta wäl koka en fierdedehls tima, och låt det blifwa kalt; slå så der til sexton stycken ägg wäl klappade, af åtta tages det hwita ifrån, och rör alt wäl tilsammans. Kasla vt degen som en annan torta, och låt gräddas vtan deglock, men starkare eld vnder än öfwer, at hon blifwer guhlbrun.

Torta af Ris vtan Deg.

Tag tre åttondedehls skålpund ris ränsade och twättade, koka dem vti miölk som en annan gröt, och låt det blifwa kalt. Tag sedan der til sexton stycken ägg, hälften det hwita fråntagit, klappa dem hel wäl, der til rosenwatn, socker, at det blifwer lagom sött, canelwatn, stött skorpa, smält smör, rör alt wäl tilhopa: tag så kalt smör, och strvk rundt omkring i pannan, sedan rifwit bröd öfwer i pannan, lägg så risen vti, ströd bröd öfwerst vppå.

Röd Ris-Torta.

Ett stop rödt win, ett fierdedehls skålpund ränsade och twättade ris, lägg dem at koka som en tiock gröt, nog socker, canel, wäl ränsade corinter, men de läggas intet vti, förr än gröten är halfkokad, ett halft muskat; Sedan giöres och bakas som en annan torta med streimlor på fatet.

Hallon-Torta.

Ränsa hallon wäl rena, och lägg vppå dem socker, canel, win och litet rosenwatn, rör det wäl tilhopa, och giör degen som en smördeg.

Nipon-Torta.

Ränsa nipon och koka dem vti watn och win; sedan lägg vppå dem socker, canel, nog rusin och corinter, och giör degen som äpeltorte-deg.

Torta af Blå-Bär.

Tag torra blåbär, koka dem med litet win och watn, socker, canel, rifwit bröd, ett eller tu sönderslagne ägg röras ock ihop med bären: All soppan i tortan bör inbakas, sedan som en annan torta med stremlor til locket.

Stic-

Stickelbärs-Torta.

Stickelbären måste wäl ränsas och sköljas, koka dem sedan med win, socker, och litet corinter; giör degen som en Mandeltorte-deg.

På annat maner.

Giör en deg, som til en annan torta, kasta den vt, och lägg honom vti pannan: Lägg hwarstahls med stickelbär, socker, canel och rifwit bröd, til des pannan blifwer full: Det måste wara nog socker der vppå, eljes är det för surt. Sedan giör ett lock af samma deg, och krusa det wackert vt, sätt sedan vti ugnen at bakas.

Stickelbärs-Torta vtan Deg-Lock.

När bären äro wäl ränsade, så strö först på degen vti pannan nog rifwit bröd och socker, lägg så ett hwarf stickelbär, åter bröd, socker och canel, til des hon blifwer lagom tiock: När hon är halfbakad, så slå smält smör öfwer med socker och rifwit bröd, och låt fyllest bakas.

På annat maner.

Först tages bären och kokas med litet smör, corinter, socker och canel, sedan giör man stenkakor och lägger vti en panna, emellan hwar stenkaka krusbär, och giör

så

så många hwarf man wil, sedan beströs det med socker, så är det färdigt.

Kierßbärs- och Winbärs-Torta.

Gör en deg som til en citron-torta, sedan plocka bären af stiälkarna, skölg och torcka dem, så at intet watn är på dem; sedan strö wäl stötta skorpor uti med stött canel, sedan hwarftahls socker och smör, och åter stött canel: Gör så ett tunt lock der på af deg, och skär hål der på, at alt får sin luft när det bakas.

Spenat-Torta.

När spenaten är ränsad, koka honom uti watn; när han är kokad, slå honom uti durchslag, tryck watnet wäl af, hacka den små, lägg uti en castroll med färskt smör, zuccat, corinter, socker och muskat, sätt på elden och lät litet koka; du kant ock der til taga litet söt grädda. Gör sedan en god deg, lägg den uti en tortpanna, slå spenaten der uti; när det är kalt, så skär små rimsor af degen, lägg dem der öfwer, och grädda henne sedan, så är hon färdig.

På annat maner.

Tag en eller två näfwar spenat, förwäll den samma och hacka honom; sedan tag der til ett hälfstop söt mjölk, två el-

ler

ler tre stycken stötta skorpor, koka det som en gröt; sedan socker, tijo stycken ägg, halfparten med hwitan, rör ihop, och giör som en annan torta med breda strimlor eller lock.

Spenat-Kram / kan brukas i Torta och på Fat.

Tag ett halft skålpund mandel som är skahlad, der til litet fint socker, citronskahl i små tärningar, zuccat, litet salt, förwäld spenat som watnet är wäl uhrkramat; Detta stötes wäl ihop med tu eller tre ägg; Om det är tiockare än en wälling, slå miölk der på eller söt grädda, och rör wäl ihop; Tag sedan och slå på fat, och sätt på fyrfat, eller om man wil i tortpannan och baka i ugnen, eller under lock.

Torta med kokad Blå-Kål uti.

Förwäll kålen och hacka honom små, koka den up med söt grädda, corinter, peppar, färskt swör, rifwit bröd och muskatblomma, tag henom så uti ett fat, slå fyra äggeblommor der til, och rör tilsammans, lägg så i tortan, och baka henne färdig.

Kirfwel-Torta.

Tag wäl ränsad, skölgd och hackad kirfwel, krama safften wäl uhr; Ett halft

stop

stop söt miölk, tre stötta skorpor, rosenwatn, socker, tijo stycken ägg, halfparten det hwita fråntaget, och smält smör: Giör sedan som en annan torta med fremlor.

Rofwe-Torta.

Koka rofworna uti watn, sedan skahla och stampa dem wäl sönder, och stufwa dem med win, smör, socker, canel och peppar. När det är kalt, slå twänne ägg der til, och giör deg som til en annan torta med lock.

Morot-Torta.

Ränsa morötterna wäl rena, och koka dem wäl miuka, rif dem sedan hel wäl som en deg, och lägg der uti corinter, socker, canel, litet muskatblomma, smör, zuccat och några ägg der til, rör det wäl tilhopa; sedan giör deg til tortan af ett qwarter watn, en marck miöl, och en marck smör, giör degen stadig.

Smör-Deg.

Tag en marck hwetemiöl, en marck smör, i miölet rör ett och ett halft seidel win, och ett och ett halft seidel watn, fyra stycken ägg, af hwilka tages twänne hwitor, giör der af degen, wäl knådad, lägg smöret uti, och slå fem gångor om;

Giör

Giör en knif warm, och skär der vti, så kan man se om han är nog arbetad.

* Seidel är ett qwarter eller mått.

På annat maner.

Tag en och en half marck miöl, en half marck smör, en half marck socker, söndersmurne lemonskahl, stöt salt vti en mortel, slå vp på ett fat, och arbeta wäl igenom med händerna, stick sedan ingiorda saker torra der vti, och giör ett tak der på.

Allahanda Bakelser / med och vtan Smör.

Muscozin.

Tag ett halft skålpund mandel, ett halft skålpund socker, mandlarna måste wäl ränsas och med en duk aftorkas, at skahlen komma der ifrån, sedan hel grost stötta; Lägg til ett fierdedehls skålpund socker, och wid vtgörningen åter ett fierdedehls skålpund, skahlen af en lemon sönderkarfwade, ett lod zummet, ett qwintin näglikor och ett muskat, alt smått skuret, och bland hwart annat rördt med tu eller tre ägg, och vti formen eller modellet intryckt, och på oblat lagt och genombakat.

At

At giöra Krakaner.

Tag ett ägg, en sked watn och åtta lod fint sichtat socker, rör det wäl tilsammans med så mycket hwetemiöl som behöfwes. Tag åtta lod färskt smör wäl twättat i små kakor, bruka det in uti samma deg, kasla honom tunn, och fort i pannan at gräddas. Af detta kan skäras figurer, och glaseras med mos, at garnera smörmos med.

Tallkottar och Mandelbakelse.

Tag så många ägg som du wilt, wispa dem wäl, lägg der til stötta cardemummor, muskatblomma, ett skedblad söt grädda tages til hwart ägg, knåda der uti godt miöl, bruka det wäl, at det ei fastnar wid järnet; Tag små bollar der af, drag dem med fingren ut för refjärnet på den inra sidan, så få de den fason som tallkottar, köka dem sedan efter hand som de giöras, i skirt smör; När de tagas up, lägg dem på ett kläde, och wältra om, at fettet drages wäl uhr dem. Mandlarna giöras af samma deg och på samma sätt, allenast at der i lägges stött mandel, och degen giöres så lös, som man kan handtera den på bordet, hwar af kaflas en kaka som en riksdahler tiock, sedan tages der

af

af med mandelskärnet och gräddas i smör, sedan förfares som här ofwan före lärdt är, de kunna förwahras ett halft åhr. Achta at ei för mycket läggas i grytan, så at de hafwa rum at swälla.

Bakelse.

Tag ägg så mycket tu wilt, der til miölk en fierdedehl så mycket som ägg, salt, litet socker, der vti rör hwetemiöl, så at det blifwer flockt som en tunn watngröt; det wispas och tages med wispen, och kastas i smör, som man har stående på elden, sedan kokas och stekes det i smör, det ser nästan vt som strufwor, när det är bakat.

*Olj-*Bakelse.

Ställ an en deg med hwitt öhl, gör det warmt med litet grädda wäl omrördt, wan kan äpplen, plommon och kirßbär och baka tu här vti: Kierßbären och plommorna måste först med en nåhl doppas vti degen, och sedan i smöret; Men äpplen i fyra delar skurna, och så vtbakade.

Form-Bakelse.

Tag små pastey-former, som en half finger långa, bestryk dem med smör, giut af det engelska schnittet * vti, at de blifwa fulle; Sätt formen vti en tortpänna, at de sachteligen torckas: Skär ett litet höhl

med en penneknif igenom bakelset och rundt omkring af, skär ock korßwis, och gräddas sedan, så är det färdigt.

* Giöres af miölk, midl och ägg.

Sprut-Bakelse.

Tag det klara * som det engelska schnittet är bakat af, slå det i en eller två panner, med litet smör vnder, baka här af tunn-kakor, men intet bruna, stöt kakorna vti en mortel små, så at små klimpar bliffva wid: På så många ägg, som giöres behof, klappa det wäl igenom til deß det blifver segt, och gräddas sedan, så är det färdigt.

* Det klara som är ofwan på schnittet när miölet fallit på botn.

På annat maner.

Tag litet miölk vti en panna med något smör, sätt på elden at koka, rör godt hvetemiöl der vti, at det blifver fast, så mycket miölken kan få in, ju fastare ju bättre, lät det stå på elden, til deß det intet klibbar wid fingren, lät sedan kalna. Tag sex hela ägg, sex äggeguhlor, något cardemumminor och litet socker der til, rör det wäl igenom hwart annat, lät det sedan genom en sprita eller tratt löpa vti het gräddan, at bakas, så är det godt.

Grädde-Bakelse.

Tag en half eller en fierdedehls marck hwetemiöl, efter som fatet är stort til, slå sexton äggegubler der til, och ett och ett halft qwarter grädda, rör det tilsammans som en engelsk schmitt, lägg socker och rosenwatn der til; Slå twå qwarter söt miölk i en castroll, lät koka up, slå det tilredda uti, och rör tilsammans som en äggerära, så at det blifwer klimpogt. Tag sedan sex eller åtta ägg, halfparten med hwitan, rör det i grädda; när deg mäst kalt är; ströf fint miöl på ett bräde, giut grädd-bakelsen der på, halft annat finger tiockt, skirt sinör, skär bakelsen en finger lång och ett och ett halft finger tiock, wältra den uti miöl om, grädda, ströf socker på, och bär warmt på bordet.

Spritz-Bakelse.

Tag ett stop miölk, der af koka in ett qwarter: När det är inkokat, lägg der i tre marker hwetemiöl, och rör wäl in med en slef, sedan lät degen stå och torkas på elden, och wänd t flitigt om med slefwen. När han är wäl torr, tag honom up, och arbeta honom wäl, at inga klimpar finnas der uti, och lät honom blifwa kall; Slå der til sexton ägg, åtta med guhlan, och åtta med hwitan och guhlan, tre i sänder,

som arbetas wäl in, med cardemummor och muſkatblomma, lägg ſedan vti ſpritzen, och grädda i ſmör.

Ris-Miöls-Bakelſe.

Tag ett fierdedehls ſkälpund rismiöhl, ſlå der vti tijo eller tolf ägg, litet miölk, wiſpa det wäl ihop, och ſlå der vti mera miölk, at det blifwer tunt, ſalta och ſätt det på elden och rör wäl i, och koka til des det blifwer tiockt, ſedan laka det i en kaka, en tumme tiock, och lät den blifwa kall; ſkär ſedan den vti ſtora tärningar, och ſteck vti ſmör. När det är ſtekt, tag det vp vhr ſmöret med en ſkumſlef, och när det läggeſ vpp, rif ſocker der öfwer.

At baka Mandlar.

Förſt tages en äggeguhla til hwart ſtedblad ſot grädda, en ſked ſocker til hwar äggeguhla och litet roſenwatn. Detta wiſpa wäl ihop, och giör ſå hårdt af hwetemiöl ſom en ſemlo-deg, ſom intet är af de löſaſte; kaſta ſedan vt den ma degen ſå tunn, ſom ſke kan, och tag vt mandlarna med mandeljärnet, och ſätt dem på papper, och grädda dem i vgnen. Somlige grädda dem i ſmör.

Fat

Fat-Bakelse.

Tag sex ägg, der til ett halft stop miölk, litet muskatblomma, saffran, cardemummor och socker, wispa det alt tilsammans, och giör det så tiockt med miölk som en tunn wälling. Sätt en gryta på elden full med watn, och låt henne koka wäl vp, slå så denna sammanrörda smeten i ett ten- eller järnfat, men giör först fatet hett, och smörg det wäl innan til med smör, och sätt på denna watn-gryta at koka, sätt ock ett tortapannelock, med glöd vti, här ofwan på, så blifwer alt igenom hårdt. När det blifwer så hårdt, at man kan skära det vp med knif, så tag det af elden, och låt det blifwa litet kalt, skär sedan aflånga tunna skifwor, skorra vti dem, och baka dem, såsom munekar, vti smör.

At baka Ägge-Skåhlar.

Tag tiugu stycken ägg, wispa dem wäl sönder, med litet miölk der til, sedan lägg på bordet, och knåda wäl med miöl, til des det blifwer en lagom hård deg; sedan skär små bitar, knåda dem wäl, och kasta vt dem med en kasta lagom tiocka vti små trinda kakor, och när de skola sättjas i vgnen, så skir litet färskt smör, och smörg dem med, sedan stöt smått socker och canel, och strö öfwer dem, sätt dem i vgnen, och achta at de ei brännas.

Ett *Krakàn.*

Til en lagom Krakàn tag ett skålpund hwitt och sichtat socker, ett skålpund sichtat miöl, doch tages mindre socker än miöl, ty eljes blifwer det för mört, til ett skålpund miöl tag fyra ägg, tw med gulan och hwitan, och tu wtan gulan, det gula af en citron fint hackat, färsk smör så stort som ett hönse-ägg: Sockret och hwetemiölet blanda först tilhopa, sedan lägg citron, smöret och äggen der wti, och rör tilhopa, at det kan arbetas med händerna; När det är nog arbetat, kasta det wt så tiockt som en fyr-dubbel carolin, dela degen i twå delar, och kasta den wt på papperet, som först beströs med miöl. Smörg twå fat på den afwoga sidan med skirt smör helt tunt, och strö miöl på dem, at det loßnar: Sedan degen är wtkastad på papperet, lägg fatet sachta der på, och wändt hastigt om, at det ei går sönder, tag sedan papperet bort, när degen är på fat-botn, och skär omkring fatet, at det blifwer jämt, men kruса icke det som skal wara til botn. Giör lika så med det andra fatet, wändt hastigt om på afwog-sidan, och skär det ock omkring, at det blifwer jämt, och kruса det wti hwad figurer du wilt, men icke fint, ty det går sönder, det som skal bli til lock; Sedan grädda först

botn

botn på fatet vti vgnen eller i en tort-panna, med eld vnder och öfwer, men achta at han ei blifwer brun. När botn är gräddad, lägg honom på det fatet som Krakàn skal wara vppå, och sätt det andra fatet i tort-pannan at grädda, och achta wäl, at det ei brännes. Sedan lägg sylt-saker i botn på Krakán, och bred vt i så många dehlar, som du har sylt-saker til; Lägg så locket hel sachta på Krakán, ty han tohl ei handteras, och rif socker öfwer, så är det färdigt.

NB. Wil man hafwa Krakán hög, giöres han på diupa fat, som äro lika stora.

Ramankey.

Tag Parmisan eller hollands ost, rif den på refjärn, lägg smör, stort som ett ägg, litet peppar, try äggeguhlor och refna semlor der til, rör det så länge at det blifwer som smör, stryk det på semlo-skifwor, äfwen som Rety af kalf-niura; baka det i en tort-panna, så är det färdigt.

NB. Här med garnerar man soppor, sane, korbina, och springel-ägg, (det som lägges på fat-brädden, giöres af ägg, miölk och miöl) och kan ock för ett apart fat passera, och är godt.

Qvitten- Schnee.

Koka Quitterne med skahlen, tils de äro blöta, stick med en gaffel, och drag skah-

len af, skrapa, med en knif, Quitt-märgen af i ett sicht, tryck det igenom, wäg det, om det är en half marck, så lägg den i ett fat; tag hwitan af try ägg, wispa det wäl, at det blifwer som ett lodder, och slå til den genom sichtet tryckta Quitten-massan, rör det af, men altid på en sida; Tag sedan ett halft skålpund fint socker, strö altid med en sked wti, och rör med det samma om, och måste det röras wti tre timar; Sedan stryk det på oblater, hwilka man kan skära skiftahls, och stryk der på som snid-bollar, torcka det för en warm ugn, när det är tort, kan man det med rosenwatn wäta och upfriska, och läggia twenne tilsammans som snid-bollar, och sedan låta dem åter torcka.

Marcipan af Quitten och Mandel.

Tag goda Quitter, blöt dem at de blifwa miuka, drag af dem huden, tag det bästa der af, at ingen sten kommer ibland; Tag sedan små-stött mandel, godt socker så myckt som mandlar och Quitter äro: Tag sedan halfparten, sud det wti rosenwatn och sirap, lägg der wti märgen eller kiöttet af Quitterna, låt det så torckas wti en mässingspanna: Lägg det andra sockret wti ett kärl, lägg mandlarna der wti, slå så på ett rent bord, och lägg den öfriga delen med der til, arbeta honom, och formera den som Marcipan

Oplup-

Oplupne *Marcipaner.*

Flå af ett ſkålpund mandel, och ſtöt dem vti litet roſenwatn, ett halft ſkålpund fint ſichtat ſocker, rör ſockret med ett eller tw äggehwitor, ſom dig tyckes, at degen låter walka ſig; Tag ſedan mandel-degen, walka vt honom ett finger tiock, tryck den vti ett der til giordt modell, ſtrö förſt miöl vti modellet, at det intet klibbas faſt, ſticlp ſedan det intryckta vppå ett oblat, och baka vti en tort-panna, at det löper wackert vp, och bliſwer ſkiönt och hwitt, ſå är det färdigt.

Aſtorckade *Marcipaner.*

Tag ett halft lod mandel, dräg huden af, ſtöt dem, och giut litet roſenwatn der på, at de icke olja ſig, rör der vti ett halft ſkålpund ſichtat ſocker med roſenwatn, at det bliſwer något tiockare, än til en mandel-torta, ſlå altſammans vti en mäßings-panna, torcka det på glöd, till deß det intet klibbar wid fingren, doch intet för härdt, at den bliſwer bräcklig; Tag ſå den aftorckade degen, och lägg på ett rent bräde eller bord, tag ſocker och ſtärckelſe tilhopa blandat, tryck degen der vti, och lägg honom på papper, låt ſedan vti luften aftorckas, eller om du wilt, lägg det i en tort-panna eller vgn,

doch så, at den intet öfwerlöper, hwilket måste gifwas grann achtning efter: Man kan af denna degen giöra allahanda blomwärck, äplen och päron, som man kan bruka til oplupen is.

NB. Wil man intet hafwa alt för godt och delicat, kan man fyra lod mindre taga, än mandelen är; Men sockret måste först luttras, sedan slår man de stötta mandlarna der vti, och litet småskurne friska citron-skahl.

Hollupen, (En art Bakelse.)

Tag tu skedblad rifwit eller stött socker, tu skedblad godt stählqwarns-miöl, ett rifwit muskat och litet peppar der til, rör det bland miöhlet och sockret; Sedan tag sex skedar miöl, smör stort som en wahlnöt, låt det smälta vti en panna, slå kalt watn der til, låt det starckna, och så snart du ser det är starcknat, (ty det får intet wara hetare) slå miölet vti, och giör det så tiockt som en wälling, rör wäl om, och slå en äggeguhla vti, och rosenwatn om så behagas, och baka det.

Rußin-Munckar.

Giör degen af ägg och miöl så hård som en klenäts-deg; tag sedan rußin och mandel, skär dem små, corinter, socker, safran, muskatblomma och canel, sedan koka det i win,

win, slå rosenvatn der på, hös det så på degen med en sked, och kringstör med sporran.

At giöra Ägge-Munckar.

Der til giöres en äggeröra mycket lös, som läggas i ett fat med corinter, rifwit bröd och socker; sedan lägg litet miöl på ett bräde, som de wältras runda vppå, och koka dem vti skirt smör; sedan lägg dem på ett fat, och slå win och socker der öfwer, och sätt på fyrfatet at stufwas.

Ägge-Mastar.

Koka färska ägg rätt hårda skahla dem, och tag gulorna vt, lägg dem vti en malmgryta med rifwit socker, efter som man wil hafwa sött til: Stöt sött och bitter mandel, efter behag, vti orangewatn, tag så en trä-klubba, och stöt det rätt wäl at det blifwer segt, kraina det sedan genom ett durchslag eller refjärn på fat, med win der öfwer.

En Rätt af Ägg.

Tag så många ägg tig behagar, med hwita och alt, klappa dem sönder, der til slå kiött-soppa, så at det blifwer tiockt, med litet smör och brändt fläsk, slå det sedan på fatet, och lät det koka på fyrfatet, så blifwer det stehlt som en äggerörn.

För-

Förlorade Ägg vti Smör-Deg / och i Smör bakade.

Sätt en kittel på elden, låt den koka vp, slå äggen der vti, at de blifwa hela, när de äro färdige, tag vt dem, och låt dem kalna; Tag så en smör-deg, och lägg äggen der vti, som en halfmåna, baka dem der vti; Men man måste förvt gidra stirt smör hett, hwar vti de skola bakas. Tag sedan litet socker och winätikia, låt det koka vp, rätta an de bakade äggen, och giut soften der öfwer, så är det färdigt.

Förlorade Ägg vppå Watn.

Tag ägg så många du wilt, sätt en panna med watn på elden, tag så ett ägg i sänder, och slå ägge-skahlet sönder, at intet blomman blifwer skadd, stielp så sachteliz ägget med sin blomma vti det kokade watnet: Haf så tilreds semlo-skifwor stekte vti smör, tag ett ägg och lägg på hwar skifwa, lägg dem vti ett widt och flatt tenfat, hös win och watn öfwer, har man icke win, så tages winätikia, socker, canel, muskatblomma, salt, smör, och skuren zuccat, sätt det på fyrfatet, och låt det stufwas.

På annat maner.

Tag ett tenfat, sätt det på fyrfat: winätikia, watn, smör, socker, canel, salt, och muskatblomma, låt det koka vp, stielp ett annat tenfat öfwer: När det kokar, så tag så många ägg som kan rymmas, slå hwart efter annat i den soppan sachtelig vti fatet, at icke äggen gå sönder, lägg så fatet öfwer igen, och achta på at de blifwa lagom hårda.

Späckade Ägg med Fläsk och Sill.

Koka äggen hårda, skahla dem, bryn dem vti smör at de blifwa helt bruna, låt dem kalna; Specka dem sedan med smått-skuret speck-fläsk, like som til en Hare, bryn dem än en gång vti smör, at fläsket blifwer brunt och mört, tag sedan sill, skär den vti små rimsor, späcka också äggen der med, stick dem på ett litet tunt spett, strö mjöl öfwer dem, och begiut dem med färskt smör, när de begynna skuma, så äro de gode. Deße äggen brukas at garnera potage med.

Socker-Bakwärck.

At giöra Maspaner.

Tag lika mycket mandlar som socker, och giöt lika som med macroner, och när det är tiockt på elden, så lägg det på ett bord, och baka det med litet hwetemiöl i en tunn kaka, och skär der af små runda kakor, hiertan, rutor eller hwad man behagar, man kan och läggia twänne ihop, och smörja med äggehwita emellan, at det fastnar ihop; Sedan skär en rimsa af samma deg, och sätt fast kring bädden, och krusa med en penna, och sätt så vti vgnen, och när de äro halfbakade, tag dem vt, och smörg dem, med en fiäder, med rosenwatn och socker, som tilförene sammanblandat är, så tiockt som en sirap, sätt dem sedan i vgnen til at fylleſt bakas. (De kunna ock förgyllas om man så behagar.)

På annat maner.

Först tages til ett skålpund söt mandel tre eller ett fierdedehls skålpund socker som är sichtat, det blandas wäl tilhopa, och kokas i en malm-gryta eller panna, at degen blifwer något torrachtig: Det tages wäl i acht, när mandelen stötes, at han stänckes wäl med rosenwatn, och bakas med fint hwetemiöl; Canderiing öfwan uppå giöres af rosenwatn allena.

At

At giöra Macroner.

Man tager ett skålpund söt mandel, der til ett skålpund socker, mandelen stötes först rätt fin med rosenvatn, sockret rifwes och sichtas genom florsicht. Sedan blandar man sockret och mandelen tilsammans, och tager sex äggehwitor, och wispar dem wäl til skum, och blandar här uti: Sedan sätter man detta på elden uti ett förtent koppar- eller järnfat, och låter det stå på kåleld, at det blifwer något hårdt, och rö res stadigt här uti. När det således har stått en stund på elden, tager man det af, och breder det på tunna rähn, såsom macroner pläga giöras, och sätter uti ugnen. Sedan de äro gräddade, klipper man ut dem, doch är mycket bättre om man klipper ut ränen förr än macronerne äro gräddade. Man skal ock picka litet med en knifsudd på macronerne, förr än man sätter dem i ugnen, så se de krusiga ut.

På annat maner.

Man tager, til ett skålpund mandel, ett skålpund socker. Mandelen stötes mycket fin med rosenwatn eller oranienwatn, sedan mandelen är stött, slår man här til fyra eller fem äggehwitor, som de äro stora til, och klappar wäl tilsammans, sedan skal sockret wara rifwit och sichtat genom flor-

sicht,

sicht, som ock slås här til och wispas wäl tilsammans; Sedan smörjer man litet färsk skirt smör på papperet, och lägger denna degen här på vti små aflånga kaflor, och strör litet fint socker der öfwer, och sätter dem så vti vgnen; Men vgnen skal intet wara mycket het, ty de skola ännu mer bakas.

Brända Mandlar.

Tag ett skålpund socker, ett skålpund långa mandlar, torka dem wäl med ett kläde, låt sockret koka til deß det flyger, lägg så mandlarna vti sockret, rör flitigt om dem med en träspada, låt dem koka der vti, til des de begynna spricka: Tag dem sedan af elden och rör flitigt, så at de taga åt sig alt sockret och blifwa torra, lägg dem vp på bordet, tag sockret, sinolat af mandlarna, haf det sönder med kastan eller ett tort klapträ, lägg åter vti kiettelen det som grofwast är af sockret. Sedan thet är sollat genom ett grant soll, hös en liten skef watn vppå det grofwaste sockret, och när det är smält, lägg åter mandlarna i kittelen, och rör flitigt om dem, at de alla blifwa wähta. Tag vtaf det vtsållade sockret och ströö på mandlarna, och rör alt stadigt om dem, at de taga åt sig och torcka vp alt sockret, sedan tag dem vtaf elden, och förwahra dem.

Soc-

Socker-Bakelse.

Tag ett halft mått honung, ett fierdedehls skålpund stött socker, lägg det vti en mässingspanna eller degel, och låt det på liten eld siuda, så länge som ett löst ägg: Sedan tag de tilredda kryddorna, som altsammans måste wara smått skuret, nemligen ett lod zuccat, ett lod näglikor, tu stycken muskater, om man wil kan man ock ingefära och peppar der til taga, skahlen af en lemon, i tärningar skurne, och safften itryckt. Medan det ännu siuder, slå altsammans vti pannan eller degelen, och tag så strax af elden; Sedan tag skiönt hwetemiöl, och rör så mycket der vti, at det sig walcka låter, som en Nudel-deg, (klimpdeg) hålt degen vti pannan, at han intet blifwer för kall: Det brädet, hwar på du baka wilt, måste wäl beströs med miöl, at det intet klibbar fast, tag ock tu eller tre skedblad socker, och giut litet kalt watn der til, och när det är litet mer än halfbakat, tag det vt, och stryk sockerwatnet öfwer, at det får en glantz, sedan lät det fullgräddas, och när den färdig är, så giör henne strax lös med en knif, eljes klibbar det sig fast, at man ej kan få det helt ifrån.

Socker-Praszel.

Tag sindr så stort som ett ägg, klappa der vti fyra eller fem hela ägg, lägg en god del socker och rosenwatn der vti, rör det wäl om hwart annat; Tag hwetemiöl, giör en tämmelig starck deg, som låter draga sig, formera här af praszlar, och baka dem vti ugnen eller tortpannan.

Hwitt vpbläst Sockerwärck.

Tag ett halft skedblad skön hwit dragant, blöt den vti rosenwatn; När den är wäl genomblött, at man kan röra honom sönder, swäng den igenom ett kläde som är fint och rent, en sked full sådan dragant, lät den vti en mortil, slå tu skedblad socker der til, och stöt en half tima, och continuera så, til des degen intet klibbar sig fast, utan låter walcka sig, strö på ett bräde eller bord socker och litet stärckelse, walka ut degen, en god knifsbak tiock, beströ modellet med socker och stärckelse; klappa det åter ut igen, at det intet blifwer för myckket, at det kan wäl torkas; tag så den utwalkade degen, torka den i modellet, lägg det på koppartbladet som der til hörer, täpp til tortpannan, och baka det kylt, de löpa wäl up.

Hwitt Sockerwärck.

Tag fint socker och stärckelse, stöt och sichta det, tag intet så mycket stärckelse

som

som socker, eljes blir det intet godt; Giör degen an med litet dragant, at han låter walka sig, tryck honom vti ett modell, eller hwad du wilt hafwa, antingen kierßbär, äpleu &c. lät det, på ett papper och warmt ställe vttorkas, sedan kan man med saft måhla eller förgylla det.

Hwitt vpbläst Socker på annat sätt.

Tag hel fint och hwitt gummi-dragant, ränsa och stöt honom som gryn, lägg honom i blöt i siöwatn, eller godt källewatn, och slå så mycket watn vppå, at det står jämt med draganten vti ett glas. När han är wäl blött, sila honom genom en fin härduk eller tunt lärft, sedan lägg honom vti en stenmortel, lägg der til fint stött, och genom ett florsicht sichtat socker, stöt det wäl tilhopa i mortelen med en trästötel, och arbeta honom wäl, at han blifwer seg, ju segare ju bättre; Lägg sedan vppå bordet, och knåda sockret mera vti, til deß han blifwer lagom hård, sedan lägg degen emellan tenfat och sätt vti källaren, eller ett kalt rum, en dag, kasta så vt degen, och lägg honom så tunn som twå dubbla caroliner, punsa så med en tunn klut rätt fint; stöt hwit stärckelse, tryck så degen der vti, och skär omkring honom med en fin sporra, lägg sedan ett hwitt pappersarck, och ströfin

fin hollándsk sichtad stärckelse vppå, sätt sedan det vtrynckta der på, lät bakas i vgnen, eller i en der til giord panna; blecket måste altid wara hett, förr än man sätter något der på at bakas.

Bisquetter, eller en art Socker-Bröd/ på Framsösko at tilreda.

Tag sin färska ägg, slå dem sönder vti en glaserad kruka eller potta, rör dem wäl om; sedan tag godt socker ett halft skålpund, rör det i twå timar vtan vppehållning, men altid på en sida, sedan tag en fierdedehl stärkelse och en fierdedehl godt hvetemiöl, rör det så länge til deß det wäl millerat är, slå ock socker til, och slå strax vt bisquetterne i en panna, eljes rinner degen ifrån hwart annat; Man måste dem hel sachta baka: Så snart de äro bakade, tag dem af papperet, med en bred der til giord knif, eljes gå de sönder. På samma sätt som bisquetter giöras, så giöras och Bisquette-tortor, det allenast är at i acht taga, at formen måste wäl strykas med gräddo eller smör, och der på med skiönna hwita refna semlor beströs, så slår man degen vti formen, och gräddar, så är det färdigt.

Zimmet Hollipen.

Tag sex lod zimmet, sex lod socker, stöt hwart för sig hel fint, blanda ihop, och rör

det

det med blötter dragant och rosenwatn, beströ modellet med zimmet och litet stärkelse, men när degen walkas, så beströ allenast bordet med zimmet, at det intet klibbar sig, gifr honom en knifsbak tiock, och så wid som modellet är; Tag en walk-kaste som intet är för tiock, lägg det som inkruckt är der på, och bög det öfwer, så blifwer Hollipen der af.

Hobbel-Schnitt.

Skahla mandel, stöt den med rosenwatn, lägg socker efter behag, at det blifwer sött, rör det tilsammans med en äggehwita, doch intet för tunt, (sex lod mandel är nog) rör det wäl bland hwart annat, stryk det på stort oblat, hwilket skal skäras långt och smalt, stick något litet zimmet under, och baka uti en tortpanna, så löpa de tilhopa som Hobbel-Schnitter.

Pipor.

Gör en deg på samma sätt, som tilförene om hwitt uppblåst socker lärdt är, doch litet lösare, kasta den så tunn som en enkel Carolin, och skär med en spörra så långt och bredt, som det skal wara, som kastarne äro stora til, litet rosenwatn strykes uppå kanten der degen sättes ihop; Sedan har man ett järn der til giordt, at göra hohlen med uppå sidorna: Lät dem sedan tor-

kas vppå kaſtarna. De röda giöras lika ſå, hwar til tages en röd färg, ſom klöpes vti Kryddo-Bodarna, och drypes litet canel-olja vti degen.

Engelſkt *Bisgötte*-Bröd.

Tag fyra hela ägg, åtta äggeguhlor, klappa dem wäl, der til tiugu-fyra lod ſtött ſocker, och en ſked roſenwatn, klappa detta tilſammans i en glaſerad ſkåhl eller fat, vti tre timar; Tag femton lod ſtärkelſe, ſom är wäl ſtött och ſichtat, rör det ibland det klappade. Tag ett halft ark papper, lägg det twärt för tillhopa, giör der af ſom en panna eller tråg likt, giut detta klappade altſammans der vti, men intet för fult, något mer än halft, ſätt det vti en tortpanna, lägg glöd ofwan vppå och vnder, ſå löper det vp, låt det wäl genombakas, när det är nog härdt, tag det vt, och ſtielp det vhr formen på ett annat bleck eller papper, lägg det åter i tortpannan, men intet för länge, och låt det wäl torkas, det blifwer ſkiönt, härdt, hwitt och godt, gif det ſedan til confecht.

Franſöſkt *Bisgötte*-Bröd.

Tag fem ſtycken ägg, tu äggeſkahl fulla med roſenwatn, tijo lod viſichtat ſocker, ſlå detta vti en glaſerad ſkåhl, rör

det

det i tre timar; tag tu lod stärckelse-miöl och tu lod hwetemiöl, rör ibland hwart annat, giut det vti ett der til giordt bisgöttebäcken, och sätt vti en tortpanna, baka sachteligen kylt, at ei för mycket kohl är öfwer och vnder: När det är bakat, så lät det stå öfwer natten, om morgonen skär det vti skifwor, och lägg på papper, lägg dem på en plåt vti tortpannan, och lät dem wackert afdragas, lägg litet glöd vnder, så warder det den åtande mycket wäl-smakande.

Mandel-*Bisgötter.*

Tag ett fierdedehls skålpund mandlar, tre-eller fyra äggeguhlor, coriander och rosenwatn efter behag och smaken, rör alt wäl genom hwart annat; tag så mycket hwetemiöhl som du kant fatta emellan tu finger. När det är alt wäl rördt, så stryk det på ett oblat, lägg det i en tortpanna eller i vgnen, lät intet för hårdt bakas, så löper det skiönt vp, lägg mer glöd ofwan vppå tortpannan än vnder, när det är nog vplupit, så skär i längden, ett finger tiockt, lägg på ett papper, och sätt åter vti vgnen eller pannan, wändt den ofta om, at det torkas wäl vt, så bliswa de goda. Wilt du hafwa dem bruna, så tag zimmet i stället för hwetemiöl.

Socker-Bröd.

Der til bör wara klara och rätt goda ägg: Lägg dem på wigtskålen, och wäg ett skålpund, slå dem sedan sönder vti en något stor och diup kruka, sätt den sedan på ett ställe, der hön står stadigt, wändt henne intet om vnder wispningen, vtan lät henne stå stilla, wispa så med en god wisp altid med högra handen: (der wid måtte wara twå eller tre, som kunna lösa hwar andra af, på det at det altid måtte wispas med högra handen.) När det nu är så wäl wispat, at det är wäl tiockt med skum, så håll der vti ett skålpund refenade-socker, som är rifwit på refjärn, wispa så åter en liten stund, at det blifwer wäl blandat, tag sedan wispen vhr, stryk den wäl af, lägg der vti ett skålpund godt ståhlqwarnsmiöl, som är wäl ansat och fint sichtat, rör det sachta om med en liten slef, at det blifwer wäl blandat; (Tå måste vgnen wara tilreds vtbrunnen, ty ju mindre det står, ju bättre är thet.) Tag så rent, slätt och godt papper, skär arken i tu, håll dem för vgns-munnen, at de wäl torcka, lägg dem sedan vnder tyngd, at de blifwa jämna igen, formera sedan sockerbröden der på både runda och långa; Men laga så, at de läggas höga, ty de blifwa altid låga. Så snart papperet blifwer fult, sätt det i vgnen,

hwil-

hwilken bör hafwa sin lagom wärma, om den är för het, blifwa de brände, om den är för kall, blifwa de glaserade; Men om så händer, at vgnen är swal, så punsa genom ett florsicht öfwer bröden, när de sättas in, fint sichtat socker, så hafwa de sig bättre. När de sättjas in, så bör man hafwa tre eller fyra spiäll, som de sättas på, men ett i sänder, så at när det ena blifwer för hett, då ett annat kan sättjas in, på det de må få sin lagom wärma, och ei bränna. De stora anis-bröden göras på samma sätt och af samma deg, och läggas fyra på ett halft ark, och strös öfwer med anis, och sedan med det fina sockret genom en florslapp, sättjas sedan vti vgnen på spiäll, och när de äro gräddade, tagas de vt med en hast af papperet, och så strax på kaflan til at krökas, medan de äro heta.

På annat manér.

Tag ägg så många tig behagar, wäg dem, samt lika mycket fint ritwit socker der emot; Sedan tag ett ägg der ifrån, och wäg, hwar emot wäg sedan miöl så mycket som de andra äggen wäga, lägg detta ägg sedan til de andra igen. Slå alla äggen sönder, men gulorna tag för sig, och hwitan för sig; Wispa först alla hwitorna, at det blifwer bara skum, sedan slå gulor-

na der til, och wispa til skum, sedan slå sockret der vti, och wispa en tima der vti; slå ock midlet der til, och wispa åter en tima; Sätt dem sedan strax vti vgnen, sockret sichta genom florsicht, och strö på dem.

Om ett slag Socker-Bröd.

Tag tijo stycken ägg, der til ett skålpund groft sichtat socker, wispa detta wäl tilhopa, at det bliswer til skum, tag der til en god knifs-vdd muskatblomma, och ett skedblad anis; sedan blanda sachta ett skålpund hwetemiöl der vti, för det sedan på papper i vgnen vti lagom heta.

Glaserat Socker-Bröd.

Tag fyra lod socker, koka det så tiockt som en sirap; wispa sedan der vti det hwita af trenne ägg, rör det wäl tilsammans, och bred det, på ett rent papper, i hwad form du behagar, gif det en mycket lindrig wärma vti vgnen, låt det bakas, så är det färdigt.

Socker-Bröd af *Schouclade.*

Tag så mycket stötta mandlar, som tu wilt hafwa degen stor til, sedan rif der til fint sichtat socker, och arbeta degen wäl tilhopa, och rör honom så ihop med tu stycken äggehwitor; Sedan rif Schouclade efter behag der vti, och rör wäl tilsammans, baka så vppå papper vti vgnen.

Stort

Stort Socker-Bröd.

Tag det hwita af tiugufyra stycken ägg med fyra guhlor, ett halft qwarter rosenwatn, klappa det tilsammans i twå timar, lät sedan löpa, genom ett fint sicht, der vti godt hwetemiöl, giör der af en deg; När den är wäl slagen, tag ett skålpund socker, ett halft lod coriander, tu lod sönderstött anis, och rör ibland; Degen skal wara tiock som en strufwe-deg, giut den vti ett bleck- eller mäßingsbäckn, som der til är dugligt, men lägg först vppå botn och ikring bräddarna oblat, slå bäckenet halft med deg, så at han kan löpa vp, eljes löper han öfwer, sätt honom vti en vgn at bakas makligt, at den i början ei får för starck heta; så snart det blifwer guhlt ofwan vppå, tag det vt, och skär stycken efter behag tiocka eller tunna, lägg dem på hwitt papper, sätt dem sedan på en warm vgn, eller vti en tortpanna, och lät dem torckas.

Smått Socker-Bröd.

Tag ett fierdedehls skålpund stärckelsemiöl, eller skiönt hwetemiöl, hwilket är bättre, ett fierdedehls skålpund socker, tre hela ägg, tre skedar rosenwatn, och ett halft lod stött anis, rör alt tilsammans och giör en deg, klappa den wäl, slå honom på oblat,

lat, baka vti en tortpanna, med mera glöd ofwan vppå än vnder, sindrg sedan öfwer med klappad äggehwita och rosenwatn.

Långa Socker-Bröd krökta.

Man wäger ett skålpund hela ägg, wispar dem sedan så länge, at de blifwa til skum; sedan tages ett skålpund fint sichtat socker, och röres der ibland, med ett skålpund godt hwetemiöl, hwilket röres sist vti, och läggs genast vp på papper, och strös anis öfwer, sedan sättes det strax vti vgnen eller pannan vti lagom heta. Då det skal läggas vp, då de äro bakade, skäres genast med en lång knif af papperet, och krökas vppå en stång som ett brödspett tiockt, hwilket måste ske medan de äro warma.

Trinda och Långa Socker-Bröd.

Degen giöres på samma sätt, allenast när de äro vplagde, sichtas fint socker öfwer dem, och bakas sedan.

Krydde-Bröd.

Man tager mera ägg än öhl, söt grädda är wäl bättre, sedan lägger man der til nog socker och cardemummor, anis och saffran, coriander, muskatblomma och sitet gäst, och giöres degen intet hårdare än en semlodeg, sedan låter man den stå och giösa rätt wäl. Sedan bakar man sådana figurer som man wil hafwa, men in-

tet

tet skal något miöl nu komma uti dem medan de bakas; sedan sättas de uti en säng på minka kläder at giäsa, och läggas örngådt uppå, så at de wäl giäsa. Sedan sätter man dem på papperet uti ugnen, och låter dem gräddas, och ugnen måste ei warahetare än til semlor. När man har bakat dem, så skola de wändas om, när man sätter dem ifrån sig at giäsa, och när de skola sättjas uti ugnen, så wänder man dem om igen.

Mandel-Bröd.

Det giöres som sockerbröd, men blandas med sin rifna mandel och bitter-mandel ibland, och tages här til mindre miöl än til de förra: bakas på samma sätt med fint öfwersichtat socker.

Mandel-*Schmarrer*.

Tag ett halft skålpund mandel, drag huden af dem, stöt dem sinå, slå något rosenwatn på dem, at de ei blifwa oljuge, ett halft skålpund socker, rör wäl ihop med hwart annat, tryck lemon-saft der til, och rör wäl tilsammans; stryk honung på ett tort-blad, så tiockt som tre knifsryggar, sätt det uti en panna, och när det är halfbakat, tag klappad äggehwita, och stryk der öfwer, sätt det åter uti ugnen eller pannan, så blifwer det ett skinn eller storpa

der

der öfwer, som kallas is; Lös det sedan med en knif ifrån bladet, gör små eller stora stycken, rätta dem ordenteligen til vti faret, och gif det på bordet: Om man stöter socker och mandel bland hwart annat, är ännu bättre.

Mandel-Rosor.

Tag ett skålpund mandel, lägg dem öfwer natten vti rent watn, den andra dagen sila dem af, skär dem vti tunna blad, ju tunnare ju skönare. Tag ännu ett skålpund mandel, ett skålpund socker, sockret skal rifwas och intet stötas, rör sockret och mandelen tilsammans, och giör det med blött dragant, at det blifwer en fastet deg; Smörg ett tortblad med färskt smör, stryk det åter af, lägg uppå bladet en hop, styr som ett halft ägg, hel krusigt och intet tiltryckt, baka det vti en tortpanna eller ugn helt kylt, at de blifwa sköna och hwita; will man sedan färga dem, tages groft rifwit socker i ett fat, tag så färgen och slå watn uppå, slå samma watnet i sockret, rif det med händren, at det intet blifwer knytrogt, låt litet torkas på ugnen; stryk äggehwita på mandelroserna, ströd så sockret der på, sätt dem åter vti ugnen eller pannan, wändt dem ofta om, at de torkas, tag dem af bladet, och låt dem kalna, så äro de färdige.

Up-

Vpbläste Socker-Skorpor.

Til ett fats behof tag fyra äggehwitor, en god näfwa rifwit citronskahl, blanda der til fint rifwit socker, til deß det blifwer tiockt som en deg; om det så behagas, kan man slå ett skedblad Orantewatn der til, formera och sätt vti vgnen, vti lagom wärma eller heta, vti en tortpanna.

På annat maner.

Til ett halft stop söt grädda tag sexton ägg, ätta med hwita och guhla tilsammans, de öfrige guhlan allenast; Grädda dan wärm först, och wispa äggen der vti, med socker, cardemummor och coriander, sedan giör degen med hwetemiöl, men mycket lös, och knåda den samma wäl. Sedan lägg der vti tu skedblad jäst, men jästen skal stå öfwer natten vti watn, at bäskheten går af honom, sedan slå watnet af, och giör honom söt med socker, och låt degen sedan jäsa. Der efter slå honom vp, och baka der af skorpor, låt dem stå och jäsa, sedan sätt dem vti vgnen på papperet. Sedan de äro gräddade, låt dem blifwa kalla, sedan klyf dem, och bred ett gammalt groft kläde vti vgnen, och sätt skorporna der på at torkas, och så snart de blifwa torre, tag dem genast vt med hela klädet; ty om de stå aldrig så litet längre, sedan

de äro blefne torre, blifwa de swarte, emedan socker är wti dem. Intet smör läggas wti dessa storpor. Stålqwarns-miöl är här til bäst.

Stora Smör-Kringlor.

Först wärmer man miölken såsom til en annan deg, sedan wispar man rosenwatn, några ägg, saffran, corinter och litet socker der wti; Sedan knådas degen med miöl, och slås skirt smör här wti tillika med salt; Men smöret måste blifwa något kalt, förr än man slår det här wti, och jästen giöres först söt med socker, innan den brukas, och degen giöres mycket lös; sedan låter man honom wäl jäsa, och bakar sä der af kringlor, och låter dem ock jäsa, sedan stryker man öfwer dem ägg, och sätter dem wti wgnen.

Äple-Struswor.

Tag det innersta af semlor, litet miölk, tu eller tre ägg, och litet söt grädda, slå och klappa det til deß det bläddrar sig wäl, miöl der til; när det är nog arbetat, sätt det på wgnen, at han häfwer sig; Men så länge skal han arbetas, at man kan draga up honom. Äplen skär wti ett rent käril, lägg socker och lemonskahl der wti, walka ut degen en half aln läng och en hand bred, äplen der i slagne, bestryk med äggehwita, wik-

wikla det om, och så på ett bräde-lagt, at han häfwer sig, med en knif litet insturit, och sedan bakat, så äro de färdige.

Socker-Strufwor.

Tag tijo äggehwitor, der til en gröpen stött socker, ett halft stop söt grädda, rosenwatn och cardemummor, när det altsammans är tilhopa rört, så wispa der til fint hwetemiöl, tils det blifwer så tiockt som en strufwe-deg bör wara, litet spanskt win kan ock slås der vti, sedan gräddas de vti en stålpanna; Degen hälles genom en liten bleck-tratt.

Socker-Strufwor på annat maner.

Tag ett stop miölk, der til aderton ägg, litet socker, safran, corinter, muskatblomma, giör degen så tiock af fint miöl, at det lägger sig en ring af degen, när man häller vp wispen. Sedan koka dem vti smör, men smöret skal först koka wäl vp, så giffwer de sig så mycket bätire vp.

Wafflor.

En marck miöl, ett qwarter grädda, tre fierdedehls skålpund skirt smör, tre stycken små stötta sockerbröd eller sockerskorpor, sexton ägg med hwita och guhla, och två skedar jäst, som har stått öfwer natten vti watn, rör detta om hwart annat vti en

Kruka, sätt på ett warmt ställe, och lät det stå vti tre timar, lägg der til muskat, cardemumwor och rosenwatn, at det begynner wäl til at stiga, det måste stå på ett sådant ställe, som intet är för hett, så at det bränns, grädda sedan, så är det färdigt.

På annat maner.

Til ett stop miölk tag tijo ägg, om de äro stora, men mäst bara guhlorna, tre allenast med hwitan och guhlan, en marck skirt smör, halfannan marck miöl, miölken koka up, sedan lät henne stå, at hon blifwer rätt liuw, sedan wispa äggen med smöret och miölet tilhopa, och när det är wäl bultat, slå alt sachta efter hand, litet i sender, miölken vti. Sedan det är giordt, lägg jäst vti, som först är sot giord med socker; Lät dem sedan jäsa.

Socker-Wafflor.

Slå tre ägg sönder vti en skåhl, lägg der til ett fierdedehls skålpund socker, en fierdedehls marck fint hwetemiöl, rör wäl tilsammans, med tu lod färskt osaltat och smält smör, slå det tilhopa med en sked eller wisp, tyckes degen wara för tunn, läges til litet mera socker och miöl, at han blifwer lagom tiock. När degen är färdig, giör järnet warmt på båda sidor, men håll det icke för länge, at det begynner röka,

ty

ty då blifwer det för hett, och bränner wafflan; utan när det är lagom warmt, så proportionera degen efter järnets storlek, och kläm järnet sachteligen til, wändt det om på båda sidor, at wafflan blifwer jämt bakad, tag så af järnet, och skär bräddarna af, men om wafflan hänger wid järnet, då är degen alt för fin, lägg här til än mera mjöl, smör och ägg. Dessa wafflor äro bättre kalla än warma.

Gräddе-Wafflor.

Tag tre qwarter gräddа, ett qwarter watn, och något stirt smör, wispa det med en god dehl hwetemjöl, som en tiock wälling, och gräddа dem strax i järnet utan jäst.

Gräddе-Wafflor / som intet skola jäsa.

Tag ett halft stop sur gräddа, mät med en sked huru många skedblad det är, tag der emot så många skedblad watn, och ibland watnet tag ett skedblad rosenwatn, åtta stycken ägg, hwar ifrån tages twå hwitor, om de äro små, tijo eller åtta skedblad stirt smör, man kan altid se, när det bakas, om mera smör der til behöfwes. Wil man hafwa corinter der utt, så kan man; Degen giöres lös med godt hwetemjöl, så at den hälles i järnet. Gräddan

måste ock mycket wäl klappas, och måste det gräddas på kohleld, men intet på glöd. Giör man af bara söta gräddan, skal intet watn wara der vti; vtan til ett halft stop söt grädda tages sex ägg, och sex goda skedblad strit smör, de bakas på samma sätt som de andre.

Munckar.

Tag tre halfstop söt miölk, sätt den at koka med litet socker och litet smör; sedan tag godt hwetemiöl och wispa der vti, at det blifwer så tiockt som en watngröt; slå det sedan vti en skåhl, som tohl at klappa vti, at degen blifwer wäl seg och kall. Tag för tolf öre semlor refna, och slå wäl tillsammans med litet cardemummor, baka vti strit smör, tag med en silfsked trinda bitar och kasta i smöret, och doppa skeden först hwarje gång vti smöret.

På annat maner.

Tag tolf ägg, eller flera, der til hwetemiöl och litet smör, litet anis och orangewatn, rör alt detta ihop tiockt som en tunn watngröt, slå miölk der til, at det blifwer som en tunn wälling, sätt det på elden, rör der vti til deß det blifwer hel tiockt, swala det, och lägg vti formar, en bit vti hwar, smörg och förwäll dem vti smör, sätt dem sedan vti en vgn, och rif socker på dem.

dem. När de skola gifwas in, tag och skär hol på dem, gräf vt innankrämet, och fyll kram der vti.

Hårda Munckar.

Tag ett stop miölk, när den är vpkokad vti en gryta, wispa der til godt hwetemiöl, och rör vti med en kräkla, så länge man kan få en doft der i, och så hårdt at man lyfter vp gryran medan degen arbetas. När degen är swalad och kall blefwen, tag tolf stycken ägg, arbeta dem wäl in vti degen, sedan tag små bollar som wahlnötter, med ett sked, och grädda vti smör.

Äple-Munckar.

Tag sex eller siu äpplen, steck dem wäl inuti, slå sedan skinnet af, tag vt kärnehusen, och skrapa grant ihop äpplen: Tag sedan så många ägg som äpplen, klappa dem wäl, rör sedan ihop med äpplen, litet rosenwatn och socker, koka så munckarna tunna som små kakor vti smör.

På annat maner.

Skahla och skär äpplen sönder, koka dem vti win, med smör och socker, tag der til halfparten så mycket rifwit bröd som äpplen, och fem eller sex äggeguhlor. Sedan giör kuhlor der af, och baka vti smör. Man kan ock läggia corinter, citronskahl och zuccat der vti.

Fylda Äple-Munckar.

Tag äplen, skär ett litet hohl, och gräf ut wid bladen och stielckändan, skahla dem, och tag sedan ägg, sönderwispat, och sudda in uti det utgräfna holet. Tag så hollänska skorpor eller rifiven semla, något refna äplen, rifiven mandel, små skuren zuccat, muskatblomma, cardemummor, tre skedar grädda, rosenwatn och litet win, blanda detta wäl tilsammans, och fyll in uti äplen; Tag en deg af miölk, ägg, hwetemiöl och muskatblomma, giör degen så tiock, at han fastnar utan på äplen, koka dem uti nog hett och skirt smör, at de blifwa gulbruna; Man kan ock garnera ut matfaten med dem.

Mandel-Munckar.

Tag ett halft stop söt miölk, der til sex ägg, om de äro store, socker, rosenwatn, sönderstött mandel, så mycket man behagar, corinter och rifwit bröd, giör degen så hård som en tiock gröt, baka den sedan i smör.

Mandel-Krapfen/ (Munckar.)

Tag goda mandlar, drag huden af dem, stöt dem små med rosenwatn, så mycken mandel-deg som du wilt hafwa, så mycket mandel måste ock stötas; Giör med socker wäl sött, och slå ett ägg efter det andra uti,

vti: det måste wara något tiockare än til en torta. Giör så en deg med try äggeblommor, tu skedblad miölk och godt miöl, doch intet för löst, at han låter sig handtera, kasta den vt hel tunn, förgät ock icke at salta degen, lägg honom sedan vti en form, slå fyllningen der vti, giör lika som en boll, och slut dem fast, baka dem sedan vti het grädda, så blifwa de genomgräddade, ströö socker öfwer dem, så äro de färdige.

Fiske-Munckar.

Tag färska gäddor så mycket tig behagar, slå skinnet af, och hacka kiöttet smått, lägg der til litet salt, peppar, muskatblommar, rifwit bröd, tijo stycken ägg, skirt smör och corinter; Sedan giör dem trinda så stora du wilt, och baka dem vti munckepannan, at de blifwa wäl igenom-bakade. Man kan ock slå dem vti former och baka vti ugnen, eller läggia igen på fisk-ryggen, och steka såsom fisk.

Fläder-Munckar.

Tag ett halft stop miölk och fyra ägg, wispa der vti miöl så tiockt som en wälling, tillika med litet cardemummor; Sedan tag blommor af fäderträ, tag med en liten slef och hös i pannan, på tre eller fyra

ställen, som hon är stor til, sedan lägg bloniman vti hwar och en slef, och låt så bakas; Men smöret skal först wäl skiras.

Grädde-Munckar.

Tag ett halft stop sur grädda, der til sex ägg, sex skedar stirt smör, rosenwatn, socker, corinter, mustatblomma, giör degen så tiock af hwetemiöl och miölk, som en watugröt, doch intet för hård, baka dem sedan vti en stenpanna vtan smör, ty de skola gräddas torra vti pannan.

Nyckel-Munckar.

Tag ett stop miölk, rosenwatn, mustatblomma, cardemummor och socker, låt det koka vti en gryta, wispa der vti miöl så tiockt som du kant, och arbeta det med en kräkla, tag det sedan af elden när det är wäl arbetat, slå der til tijo stycken ägg, men intet förr än det blifwer swalt; Sedan häll det på tenfat, och tag, med en nyckel-ring, vtaf degen, och koka vti stirt smör.

Hus-Bönder.

Koka vp miölk, och rör hwetemiöl der til, at det blifwer tiockt som en munckedeg, slå der til sex ägg, at han der af blifwer tunn, mustatblomma och salt: Sätt stirt smör på elden, när det blifwer hett, så tag en slef, och låt det rinna hel smått

vti

vti pannan, och håll ſleifwen högt vp, at ringarna icke komma ihop, låt alt rinna ſåledes vti ringlor.

Klenät.

Tag fyra ſtycken ägg, litet roſenwatn, giör der af en deg, knåda den rätt wäl, kaſta ſedan vt honom ſå tiock ſom en carolin, och ſkär med en ſporra fyrkantiga ſtycken, ſkär några ſkorror vti, tag hwitägg, och ſtryk vti fyrkanten om bräddarna, at de blifwa tilhopa, baka ſedan vti hett ſmör.

Socker-Rötter.

Skahla rötterna, wiſpa ſedan en deg af ägg, miölk och hwetemiöl, lika ſom til en munckdeg, doppa rötterna der vti, och baka dem vti ſmör, kan ſedan brukas til at garnera potage med.

God-Rån eller Socker-Rån.

Wiſpa tiugu ägg en ſtund rätt wäl, lägg der vti ett ſkålpund ſocker, wiſpa åter en ſtund, ttl deſs det blifwer hel tiockt, ſedan lägg der til ett qwintin groft ſtötta cardemummor, och ett qwintin muſkatblomma, knåda ock der vti ſockerbakaremiöl, ſåſom til ſemlor, ſlå ſå der vti ett halft qwarter ſtirt ſmör, knåda det wäl om, lag litet vp i ſånder, arbeta det wäl ſå at det ei hänger wid fingren. Giör der

af kringlor och lägg vti järnet, kramа det wäl ihop, och lägg på en jämn eld af björckkohl, och lät sachteligen gräddas; Håll ej järnet hårdt fast, sedan det kommer på elden, vtan lät det hafwa sin frihet at swälla, och när det wändes, måste järnet grant achtas, at det ei kramas ihop.

Tunna Socker-Rån.

Tag ett halft qwarter spanskt win, ett ägg, tre skedar smör, ett skålpund hwetemiöl, tre fierdedehls skålpund socker, klappa detta wäl, och laga så at det blifwer rätt smidigt; späd sinåningom litet watn der vti, och klappa det alt wäl, at det blifwer tunt som en lös strukats-deg; Sedan tag åter ett ägg, klappa det och vti degen, och rif det gula af twänne citroner der til, sedan baka dem vti järnet. Man kan giöra dem krumma, när de tagas vhr järnet, medan de ännu äro warme, sedan måste de altid stå vti ett warmt rum.

Tiocka Socker-Rån.

Tag til hwar äggeblomma ett skedblad söt grädda, och en hel sked socker, detta blanda alt tilhopa, och giör der af en deg med fint hwetemiöl, den samma kasta sedan tunn vt med en kasta, skär sedan så stora rån som järnet är, och baka dem vti järnet.

Tunn-

Tunn-Rån.

Tag til en kanna miölk tijo ägg, ett qwarter skirt smör, twå och en half göppen socker, rosenwatn, cardemummor, muskatblomma, litet safran och stött anis, wispa der vti godt hwetemiöl, at det blifwer som en lagom muncke-deg, grädda dem så vti järnet, och haf dem vti ett tort rum, at de icke segna.

Gemena Tunn-Rån.

Til siu stop miölk tag fem stycken ägg med hwita och alt, socker och anis; Gör der af en deg med hwetemiöl, så tiock som en watn-deg, baka dem sedan vti järnet.

Tunn-Rån bakade vti aflånga Järn.

Til ett stop miölk tag fem ägg, som de äro stora til, twå med hwita och alt, och tre vtan hwita, der til skirt smör, socker, muskat, anis och cardemummor, degen gör så tiock som en waffel-deg med miöl.

Tunn-Rån bakade vti runda Järn.

Tag der til söt grädda, stötter anis och rosenwatn, och gör degen så tiock som den förra.

Peppar-Nötter.

Wispa tolf ägg wäl sönder, och lägg der vti tiugu-fyra lod rifwit socker, stött

pep-

peppar, cardemummor, canel, anis och sönderskurne pommerantz- och citron-skahl, knåda der uti ett och ett halft skålpund sockerbakare-miöl, åltra det wäl, kasta det ut til en kaka, och tag nötterna ut med en form eller korf-horn, och grädda dem sedan uti ugnen.

At baka Pepparkaka.

Til ett halft stop honung tag tre skedblad sött dricka eller wörr, blanda det wäl tilsammans, och lät det koka, skumadet ock wäl; Sedan tag ett stop fint siktat rägmiöl, lägg det uti ett trog, och slå den kokade honungen der på, och rör tilsammans med en träslef: Sedan arbeta degen wäl med sleifwen, uti halfannan tima, at du ser det han blifwer hel hwit; Tag så ett halft skedblad grof stött peppar, ett sönderskuret muskat, och twenne små niupor grof stötta näglikor, twå niupor skuren muskatblomma, twå niupor skuren canel, ett halft skedblad skurne citronskahl, ett halft skedblad skurne pommerantz-skahl och twå niupor cardemummor; Detta alt lägg uti degen, och arbeta den wäl tilsammans med kryddorna. När degen är således wäl arbetad, lägg honom på bordet, tag litet emellan händerna, arbeta, och drag, til dess han begynner falla af, (tag ock litet skuren zuccat här til,) sedan rulla honom ut, och

gör

giör aflånga stycken der af, men det måste intet miöl komma vppå dem, sätt dem så på papper vti vanen, hwilken måste icke wara alt för het, at de hakas hårdt. Sedan de äro bakade, läggas de emellan kläder, och några dagar vti källaren, så blifwa de mera: Om man wil, kan man koka krydderna vti drickat, som slås til honungen, så får det starkare smak.

På annat maner.

Tag en kanna honung, sätt den på elden vti en kiettel at koka, stuma wäl, at det intet blifwer någon skum qwar, sila den sedan, genom ett kläde, vti en annan kittel, och sätt på elden med dessa krydder: Ett lod muskat, ett lod ingefära, ett lod canel; desse krydder halfstötta. Ett lod torra pommerantzskahl små skurne, ett lod anis, ett lod fenkåhl, ett lod spis-cumin, ett lod coriander, detta stöt, med ett halft lod halfstött peppar, hwilket slås vti honungen när den kokar, och röres jämwäl skönt hwetemiöl der vti, och arbetas wäl, til dess det blifwer som en hård deg, och tager man och arbetar det med en kasta, til dess det blifwer så swalt, at man kan tagat med händerna. Tag så ett stycke i sänder, drag och klappa, til dess det släpper i händren, och baka vti hwad form du wilt, specka det sedan med

zuccat vti rimsor skuren, sätt vti vgnen at grädda: När det är färdigt, tag det vt, blanda äggehwitan med starkt öhl, och stryk öfwer, sätt sedan vti vgnen at torkas, sedan tag dem vt, och sätt hwar på annan, til des de blifwa minka, så äro de färdige.

På annat maner.

Tag af den bruna socker's siraven' tijo skålpund mer eller mindre, lät den blifwa wäl het, och om det kommer något skum vppå, skumas det wäl af: När han nu är blefwen wäl het, slå honom vti ett stort fat eller vti ett trog, och rör, med en slef, hwetemiöl vti, at det blifwer som en tunn gröt; Der til tag sex lod potaska af den hwita, hwilken tages vti en kruka, och der på slås litet watn, och låter man koka, til des potaskan är wäl smält, då silas det til den med miöhlet hop-rörda socker-siraven: Wil man lägga anis och fenkåhl, eller pommerantz- och citronskahl der vti, kan det ock gå an, allenast det är wäl smått sönderskuret. Sedan täck det igen med en botn och kläds der öfwer, sätt vti ett warmt rum, at det kan jäsa. Andra dagen slå degen vp på ett rent bord, och knåda den, med mera miöl, så hård at man kan handtera honom, och lägga vti formerna: Wil

man

man hafwa mandel der vti, måste den skäras i tre eller fyra skifwor, hwar mandel, och knådas vti degen på bordet. Sedan rulla vt degen, och lägg litet miöl vti formen, at degen intet fastnar, och klypp papperet så stort som formen är, och strö litet hwetemiöl vnder på papperet, och skär så omkring efter formen, och sätt vti vgnen på hwar sitt papper; men baka icke vti alt för het vgn. Sedan haf til redz litet sirap med watn blandad och vpkokad, och stryk öfwer med en fiäder; tag dem sedan af papperet, och om det intet wil släppa, så blöt med litet kalt watn på papperet, så går det strax ifrån.

At Baka löst Hwete-Bröd.

Man rör til degen, hwilken skal wara så lös som en lös semle-deg, och lägger så jäst der vti, men jästen lägges först vti watn, at wäskheten drages vhr honom, och då först lägger man degen vti träskålarna, sedan han är färdig knådad, så mycket som går vti hwar skåhl, så at det har rum at jäsa, och skal skålarna intet wara större änn ett halft-stop går vti dem, sedan låter man dem stå warmt at jäsa, och då skal vgnen wara strax tilreds, at man bara stielper degen vhr skålarna och på bröd-skutan, och sätter så strax vti vgnen at bakas.

At

At giöra Kiettel-Bröd.

Til ett halft stop miölk tag fyra ägg, litet hwetemiöhl, rußin, corinter, litet små skuren niuretalg, litet riswit bröd, rosenwatn, socker, och litet färsk jäst; Smält färskt smör uti en kittel, och slå degen der uti, och sätt at jäsa, och så snart han jäs up, så sätt kitteln uti ugnen, och när det blifwer brunt, så stryk smör öfwer, sedan är han färdig.

Niure-Bröd.

Man tager af en stekt kalfstek, och skär så mycket kiött som man behagar, och hackar det rätt fint: Sedan tag af niuretalgen så mycket som du har kiött, och hacka det rätt fint tilhopa; När det är hackat, blanda det up med ägg, litet miölk, riswit bröd, muskat och salt; sedan skär fingers tiocka semle-skifwor, och lägg den hackade degen der på, som en limpa; Sedan skär längs efter en storra, och strå emot hwar andra på sidorna, lägg dem sedan uti en tortpanna, med smör emellan, at gräddas, och när det rättas an, strö riswit bröd der öfwer.

Refe-

Refelier.

Tag syltade pomerantzskahl, skär den vti små smala rimsor, och slå der på ett qwarter spanskt win, halft-annat skålpund corinter, canel, ett halft muskat, litet socker, några skedar winätikia, at det blifwer litet syrligt, och litet stötta skorpor, låt detta koka litet tillhopa, at soppan blir mäst inkokad; skär sedan zuccat vti små stycken der ibland, giör sedan deg som til en annan torta, och baka vti små halfmånar, och grädda dem vti tortpannan; Sedan de äro bakade, slå en sked smält smör öfwer, och socker, och låt dem sedan bakas tilfullest.

Allahanda slags Kakor på åtskilligt maner tilredde.

Socker-Kaka.

Er vti skal wara så mycket mjöl som socker, rosenwatn och ägg, detta wispa til des det blifwer bara skum; Sedan smält smör kring pannan, och slå socker-degen der på, och sätt detta vti ugnen.

Mandel-Kaka.

Man tager af miölet det finaste man kan, wid paß ett skålpund eller något mer, breder det ut på bordet, och giör en grop mitt uti, lägger sedan der uti ett skålpund stött socker, ett skålpund stött mandel, med rosenwatn, ett halft skålpund färsk oxemärg, tre äggegulor och rußin, blandar det wäl tilsammans, och om degen blifwer för härd, tages litet mera godt rosenwatn, sedan breder man honom på ett smordt papper, lika som en kaka, en god tumme tiock: Hon skal hafwa uti ugnen en lindrig wärma, och glaseras öfwer med socker, medan hon är het, samt torckas fram uti ugnsmunnen; Sedan kan hon bestickas med insyltade citronskahl och canel.

På annat maner.

Tag wäl söta mandlar, som äro stötte med rosenwatn och socker; Tag canel och litet miölk samt några äggegulor, rör wäl tilhopa en smet. Tag så hwetebröd, skär uti skifwor, och stek dem i smör, bred sedan denna smeten der på, och smörg ett fat uti botn med smör; Tag sedan andra mandlar, som äro wäl stötte, och krama all musten ur dem uti litet söt grädda eller söt miölk, slå der uppå, och låt det bakas uti ugnen.

Man-

Mandel-Kaka med Åplen.

Tag tiugu stycken ägg, tijo hela och tijo guhlor, wispa dem rätt wäl med litet salt, som til en mandeltorta. När de äro wäl skumade och tiocka, så slå der vti sexton eller aderton lod rifwit socker, efter som åplen äro sura til, wispa wäl om, och rör sedan der vti tre-fierdedehls skålpund stötta mandlar, med några bittermandlar ibland; Sedan det är wäl sammanrördt med en hand, lägg der til femton eller tiugu stycken kriska åplen, som de äro stora til, skahlade, kiärnhuset vttagit, och med en hast sönderhackade, at de ei blifwa swarta, det guhla skahlet af en citron och saften ikramad, ett qwarter söt grädda, och rifwit bröd; deße senare pertzedlar, såsom åplen och det ofwanföre nämndt är, röres tå först vti, när den skal gräddas eller sättas vti vgnen. Man gräddar henne vti en smord panna, glaserar henne, om så behagas, och späckar med zuccat, enär den gifwes fram. Til at gifwa kakan en lifligare färg, kan man blöta litet safran vti grädda, men achta at det ei gifwer smak.

Citron-Kaka.

Tag citroner, rif det guhla af dem, skahla dem sedan wäl, tag kärnorna vhr

dem, och skär dem i tunna skifvor. Tag ett tenfat, bred först smör öfwer botn på fatet, sedan alt saltet är uhrtwättat, lägg sedan citronskifworna der på, och strö socker och canel der ofwan på; Sedan lägg ett hwarf med hwetebröd, som har legat uti söt grädda, och blifwit blött, strö litet socker och canel der på, samt litet af de gulula citronskahlen som äro rifne; sedan igen citronskifwor, och så alt, som sagt är, at fatet blifwer fult; Sedan slå den söta gräddan, som brödet har legat uti, och litet win der på, och sätt fatet på ett fyrfat at bakas.

På annat maner.

Tag tiugu stycken äggeguhlor, wispa dem wäl sönder uti ett strufat; Sedan tag saften af fem stycken citroner, och af twenne det gulula skahlet, som skäres rätt smått der ibland; der til ock socker så mycket man behagar; När det är wäl tilhopa rördt uti fatet, så sätt det på ett eldfat, och när det blifwer något warmt, slå der uti ett halft qwarter franskt win; Men när det står på elden, så måste det röras, tils det blifwer lagom tiockt; detta äter man kalt.

Äppelsins Kaka.

Tag femton äggeguhlor och tre hwitor, klappa dem hel wäl tilsammans; ett halft

skål-

skålpund socker, en half marck färskt skirt smör, litet söt grädda, litet rifwit bröd, twå äppelsiner, af hwilka rif skahlet, och krama saften uhr dem; Sedan lägg tunn smördeg i en tortpanna, och slå detta ofwan på at gräddas uti ugnen eller på glöd.

Äple-Kaka.

Tag tingu äplen, skahla och skär i tunna skifwor, tag ock ut kiärnehusen, fyra stycken twå örs refna semlor, eller så mycket stötta holländska skorpor, muskatblomma, canel, ett fierdedehls skålpund socker, ett fierdedehls skålpund corinter, åtta stycken ägg med gulan och hwitan, och åtta stycken med gulan allena, ett fierdedehls skålpund rifwen mandel, hwetemiöl så mycket som ett höns-ägg, ett qwarter skirt smör, tre skedblad rosenwatn, något litet skuren zuccat, ett fierdedehls skålpund söt grädda; Rör detta altsammans tilhopa: Tag sedan en tortpanna, smörg henne med smör, slå så alt tilhopa uti, lägg locket uppå med eld öfwer och under.

På annat maner.

Koka först äplen, som annat äple-mos, med win, och tag kiärnehusen uhr dem, sedan tag dem af elden, och lägg corinter, canel, sönderstötta skorpor, litet smält

smör och åtta eller tijo ägg der til, och rör det wäl tilhopa: Sedan tag en tortpanna och smält smör öfwer botn, och strö stötta skorpor alt öfwer; slå sedan desse sammanrörde äplen här uppå, och strö åter litet stötta skorpor på äplen, sedan grädda henne som en annan torta.

På annat maner.

Tag äplen, skär dem uti tunna skifwor, och tag ut kiernehusen. Sedan lägg dem uti en stenpanna eller tortpanna uti skirt smör, tillika med corinter, canel, socker, insyltade pommerantzskahl, som skäras uti små skifwor eller stremlor, åtta stycken ägg, ett qwarter söt grädda, ett fierdedehls skålpund söt mandel, litet hwetebröd eller stötta skorpor, och litet rosenwatn; Detta blanda alt tilhopa, och slå uti tortpannan, som tilförene är wäl het giord med smör.

Bläbärs-Kaka.

Lägg en god smördeg uti panman, der uppå hwarf-tahls med färska bläbär, citron uti stremlor skuren med skahlen, och litet saft, socker, canel, zuccat eller syltade pommerantzskahl, far här med fort, til des panman blifwer så full, som du sielf behagar, grädda sedan i ugnen utan lock, och när hon är färdig, strö soc-

socker öfwer. Wil man giöra af torra bär, så koka dem först uti litet win.

Ris-Kaka.

Koka ett fierdedehls skålpund risgryn mycket wäl til en lagom gröt, låt det sedan blifwa kalt på fat; Der til tag tiugufyra äggeguhlor, hwilka wispa wäl til skum, til hwart ägg tag ett skedblad skirt sinör, och tijo skedblad rifwit bröd, detta alt slå tilsammans, och arbeta det mycket wäl. Sidst tag nijo eller ellofwa bittermandlar, som de äro stora til, stöt dem wäl med rosenwatn, rör dem til det förra, tillika med rifwit socker, at det blifwer lagom sött, och grädda sedan uti tortpannan på smör-deg.

Ägge-Kaka med Citron-Skahl.

Rör sönder äggen uti litet söt miölk, tillika med innankrämet af en gammal wäl sönder-refwen hwetesemla, insyltade citronskahl små skurne, och salt så mycket som behöfwes: Gör så kakan färdig, och anrätta henne med socker.

Ägge-Kaka med Socker.

Tag tijo stycken ägg, wispa dem wäl sönder, der til ett halft skålpund socker, ett halft skålpund hwetemiöl, muskatblomma, canel, cardemummor och rosenwatn, det-

ta wispa wäl tilhopa, at det blifwer til skum. Sedan smörg en tortpanna wäl med smör, lägg papper i botn, tillika med degen, sedän baka sachteligen med lagom glöd öfwer och vnder.

En kaka af rifwit Bröd.

Tag twå stora simlor, skär skorpan wäl af dem, och skär dem, vti tunna skifwor, i ett halft stop miölk, och lät dem der i wäl blötas. Tag tijo stycken ägg, wispa dem wäl sönder, och slå dem sedan til det blötta brödet, och rör brödet wäl sönder; arbeta sedan äggen med miölken och brödet wäl tilsammans, til des brödet wäl gått sönder: Tag sedan der til socker, rosenwatn, muskatblomma, litet canel, ett skedblad skirt smör efter hwart ägg, en giöpen rußin och corinter, och litet salt: Smörg pannan wäl med smör, och slå så degen der vti, och sätt henne på sachta eld.

En Kaka af surt Bröd.

Man tager först ett skålpund surt bröd, som är sönderrifwit och blött vti win, men man måste krama, så mycket man kan, winet ifrån; ett halft skålpund mandel, som stötes med litet rosenwatn, och blandas wäl tilhopa med brödet: Sedan tages tolf stycken ägg, sex med hwitan, och röres

wäl

wäl tilhopa, och rifwes socker så mycket at det blifwer nog sött, en niupa bittermandel, och in emot ett qwarter söt grädda; Detta rörres wäl, ty ju bättre han rörres, ju bättre jäser kakan uti ugnen. Här til tages ock några skedblad färskt skirt smör, och bakas sedan uti ugnen.

Hwete-Bröds-Kaka.

Tag ett halft stop miölk, skär der uti twenne semlor, som skorpan är afskuren, och lät wäl blötas, sedan rör det wäl ihop tillika med sex ägg, litet skirt smör, muskat, rosenwatn och socker, grädda sedan uti tortpannan med litet smör.

Råg-Bröds-Kaka.

Tag en god rågbröds-semla, och riff der af så mycket at det blifwer ett unts; lägg det uti en skåhl, och slå ett qwarter win der på, och koka det i en fierdedehls tima, til des det blifwer wäl blött. Sedan tag en marck smör wäl twättat, rif ett skålpund socker, lägg det på en talrik, och slå sönder sexton ägg, åtta med hwitan, och åtta med gulan, klappa det wäl tilhopa; sedan tag smöret, lägg det uti ett tortfat, och slå äggen der uti, och bruka det wäl tilsammans, at det blifwer tiockt som en gröt, sedan lägg sockret uti, och brödet som legat uti winet, och rör det alt

på en sida halfannan tiina, och medan det röres, stöt för fyra öre canel, och lägg der vti. Giör en sindrdeg och lägg vti pannan, med en krantz omkring, slå det andra här vti, och sätt i vgnen; Men achta henne at hon icke bränes, och när hon är kall, lägg henne vp på ett fat, och rif socker der öfwer.

En Gädde-Kaka eller Torta.

Tag gäddor, skär dem vti stycken, koka dem af vti watn och salt, drag sedan skinnet af, tag benen ifrån, hacka sedan smått, lägg dem vti en potta, lägg der på twå nössel söt grädda, ett halft skålpund smält smör, refna semlor, åtta ägg, ett halft skålpund stora rusin, ett fierdedehls skålpund stötta mandlar, litet salt, rifne citronskahl, rör detta wäl om hwart annat i en tortpanna. Tag ett arck papper, wät det vti brynt smör, lägg det vti tortpannan, och grädda, och giör en brun sost der öfwer, så är det godt.

NB. Papperet måste sedan vnder kakan borttagas.

Giäs-Kakor.

Til ett stop miölk tag åtta ägg, giör degen så tiock med miöl som en waffel-deg, med litet muskatblomma; lägg sedan jäst vti, och lät honom wäl jäsa. Sedan ba-

ka

ka dem vti de små stenpannorne, som intet äro större än en bricka, som man plägar äta vppå, vti smör, såsom andra pannekakor.

En Kirfwel-Kaka.

Tag kirfwel som man tycker, ränsa, förwäll och hacka honom, sedan lägg honom vti en kruka, och tag ett fierdedehls skålpund socker och rif der vti. Sedan tag tiugu ägg, tijo med hwitan och tijo med gulan, der til tre qwarter grädda, corinter, rifwit bröd, canel, skirt smör och salt, wispa detta wäl tilsammans; Giör deg och lägg vti pannan, giör ock en krantz der omkring, och slå altsammans här vti, sätt sedan vti vgnen at gräddas.

En Smör-Kaka.

Tag ett qwarter watn, slå det vti ett stort stenfat, der til tu ägg, wispa det wäl ihop; Sedan wispa der til miölk, at degen blifwer så tiock som en hård watngröt. Sedan tag smör, som saltet är wäl vhrtwättat, nästan så mycket som degen är, lägg det der vti, och knåda det wäl in med händerna. Sedan tag ett spiäll och lägg der papper vppå, strö litet miöl på papperet, och tag degen vp vhr fatet, och lägg den på papperet, baka den vt til en kaka med händerna, så stor du wilt hafwa henne;

Men

Men det måste lämnas så mycket deg, som behöfwes til ett lock ofwan uppå. Sedan lägg rußin och sönderskuren mandel, eller äplen på kakan, eller hwad som åstundas, och lägg den andra degen der ofwan uppå til lock, kruſa och niup henne omkring med fingren; Smörg sedan hela kakan öfwer med äggeblomma, och picka henne med en knifs-udd alt öfwer, sätt henne så uti ugnen at bakas.

Smör-Kaka på Fat.

Tag ett stop midlk, låt den blifwa ljum, lägg der i socker, litet salt, rosenwatn, stötta mandlar, muskatblomma och ägg, giör det hårdt med hwetemiöl, litet jäst, intet för mycket, at det blifwer bäskt, giör degen så tiock som en lagom gröt, och låt honom sedan stå och jäsa. Tag sedan lika mycket twättat smör, som är wäl arbetat, så tunt som degen, och bruka wäl in smöret, lägg ock rußin, saffran och corinter der uti så mycket du wilt; smörg ett fat med smör, och lägg degen der uppå, och baka lagom, stryk sedan öfwer med ägg, och baka uti ugnen; Men hon måste först något stå och jäsa.

Märg-

Märg-Kaka.

Tag ett halft stop söt miölk och tijo stycken ägg, wispa der af en deg med miöl och rifwit bröd, lika mycket af hwartdera slaget, så tiockt at det synes en ring ofwan uppå: Muskatblomma, rußin, corinter, salt, och wäl sönderhackat märg-eller niure-fett af kalf eller lamb lägges här uti, rör alt wäl tilsammans, och slå uti pannan, som är smord med smör och miöl, och låt baka.

Lefwer-Kaka.

Lefren rifwes rå, blandas up med nog miölk, rifwit bröd, femton stycken ägg, rußin, corinter, hackad talg eller märg, muskatblomma, peppar och salt, har man intet niure-talg eller märg, så tages nog smält smör, och bakas uti tortpannan med eld öfwer och under.

På annat maner.

Specka lefren med litet fett, lagerbärs-blad och kryddor, lägg henne med litet smör och win uti en gryta, och låt stekas, är godt. Man kan ock skära henne uti små aflånga stycken, och doppa hwart stycke uti sönderstött peppar, näglikor, salt, skuren petersilja, och skära af hinnan rimsor til hwart lefwerstycke;

och

och linda det in, och med en tråd omlinda hwart stycke, och lägga dessa korfwar i en liten gryta med smör, samt litet sött och surt, är en god rätt.

Lefwer-Kaka af Kalf eller Lamb.

Tag lefwer då hon är skölgd, rif henne rå på refjärnet, (man kan ock förwälla henne,) sedan tag der til miölk, ägg, refwen sembla, smält smör, pettersilja, peppar, corinter och salt, rör det wäl ihop, lägg så kalf- eller lamb-hinnan neder uti pannan, slå lefren tillika med det andra der uti, och låt henne sedan bakas med eld öfwer och under, och giör henne lagom lös.

Sur Grädd-Kaka.

Tag ett stop grädda, tijo stycken ägg, wispa äggen rätt wäl, slå så gräddan der til, och wispa det wäl tilhopa med fem skedar smör och fem skedar miöl: Smörg så ett fat med färskt smör på botn, kasta litet rifwit bröd der på, slå degen der uti, och sätt strax uti ugnen at gräddas. Intet socker måste der til, ty då gifwer hon sig intet up.

På annat maner.

Til ett halft stop sur grädda tag ett halft qwarter spanskt win, femton stycken ägg, tu skedblad hwetemiöl, socker, canel, och mu-

muskatblomma, rör alt wäl tilsammans, och slå det uti pannan uppå deg.

På annat maner.

Tag sur grädda och tre stycken ägg, klappa det wäl tilsammans med socker, canel, salt, och så mycket hwetemiöl at degen widgar sig.

Bohwete-Kakor.

Man tager ett stop miölk och wärmer det litet, sedan tager man fyra ägg och klappar dem wäl sönder, slår dem sedan uti miölken, och wispar wäl ihop. Sedan wispar man här til bowetemiöl, at det blifwer så tiockt som en lös wattngröt; Sedan lägges litet jäst här uti, som först är med socker söt giord, och låter så stå och jäsa litet: Sedan bakas de uti en rund panna med litet smör, såsom andra pannekakor, men läggas så små uti pannan som grädde-munckar. Litet salt lägges ock uti dem.

Nudell-Kaka.

Tag fyra ägg med hwita och gult, och giör nudlar af; sätt dem på at koka med söt miölk, så at det blifwer tiockt som en gröt, låt det blifwa kalt, rör så der uti sex stycken äggeblommor, socker, rosenwatn, canel, corinter, ett skedblad skirt smör, skahlade äpplen, sönderskurne uti

skif-

ſkifvor, och kärnehuſen borttagne; Baka henne ſedan i tortpannan eller vti vgnen.

Oſt-Kaka.

Tag hollenſk eller ſmålands oſt, riſ den ſamma, tillika med ſocker, blanda oſten och ſockret ſedan tilhopa, lika mycket af hwarthera ſlaget. Eller om man intet har råd på ſocker, ſå tages mindre af oſten, och tages ſemlor, ſom botn är af-ſkuren, och ſkäras vti ſkifwor, hwilka blötas vti ſöt grädda eller miölk. Sedan tag ett tenfat, giör en tortdeg kring brädderna, ſmeta färſkt ſmör vti botn, och af det blöta brödet ett hwarf, ſtrö corinter der yppå, ſedan tag den hopblandade oſten, och ſtrö ett hwarf der öfwer: Skär ſmör och lägg ett hwarf, åter brödet och corinterna, den hopblandade oſten och ſmöret. In ſumma: Lägg ſå alt hwarftahls, til des fatet blifwer fult och rågat, med ſmör öfwerſt. Sedan tag miölken eller grädan, ſom brödet har legat vti, och wiſpa der vti twåne äggeblommor, hös det tilſammans der på, medan det ſtår och halfbakas; Låt henne ſedan gräddas half-brun.

På annat maner.

Tag ſex kannor miölk, hwilken giör likt ſommar-warm, och tag henne ſedan af elden. Tag tolf ägg, åtta med blommar, och

och fyra med hwitan och alt, wispa dem wäl ihop med löpe-watnet, tillika med sex skedar hwetemiöl och litet rosenwatn; Slå detta sedan i den tilredda miölken, och rör alt fort med wispen, at äggen och miölken intet läggia sig til botn, löpewatn eller löpe låter man och här vti efter äggen och miölet, och då måste det röras wäl, och mycket hårdt wid botn, när löpet är der i kommit, til deß det begynner löpna wäl: Tag då wispen bort, och haf tilreds en förtent panna, och hös osten der vti med händerna, och så mycket wasla som med händerna följer, så hafwer hon något at koka uppå vti ugnen. Tag och något färskt smör, canel och socker der til, at hon får sachteligen der med kokas igenom: Nät hon begynner häfwa sig up, är hon färdig.

På annat maner.

Tag söt miölk vti en kiettel så mycket du wilt, til hwarie kanna tiw ägg, ett skedblad hwetemiöl och löpe, som måste liggia tre eller fyra timar i blöt vti watn, sätt miölken at wärmas, så at du kant hålla fingren der vti, wispa så äggen med miölet wäl tilhopa, lät och der til af löpewatnet, at det intet blifwer för salt, och häng hela löpet vti miölken: Då hon är lupen, tag ett durchslag, och tag osten up, och lägg vti mull-ögn, och hös waslan af osten

så mycket du kant, och det minsta sielfwa osten kan kramas; Sedan wändr med rosenwatn, canel, socker och färskt smör, til deß hon bliswer färdig.

Mortel = Kaka.

Tag ett stop miölk, åtta stycken ägg, muskatblomma, salt, en half marck hwetemiöl, en holländsk storpa fint stötter, ett fierdedehls skålpund skirt smör, wispa det wäl ihop. Tag så en lagom malm-mortel, sätt den på elden, och då han är het, lägg litet smör vti, häll in vtaf degen, lägg lock öfwer med eld vppå, probera och stick med en knif vti, om det släpper wäl af, at ingen deg fastnar vppå knifwen, så är det nog gräddat.

Spett = Kaka.

Ett qwarter grädda, ett qwarter miölk, aderton ägg, en half marck smält smör, fyra skedar socker, litet muskatblomma, en marck miöl, klappa detta wäl tilsammans, så at steden står der vti. Tag ståsk och smörg ett träspett med, at det wäl fett bliswer, linda om med en trå och smörg den ock, sätt det för en kohleld at det bliswer hel hett, begiut det med den giorda degen, och wändt det om, at degen stekes, begiut alt stadigt så länge du hafwer något, och det som faller af, lägg på nytt vti degen, och begiut alt stadigt, så bliswer hon krus-

sig,

sig, hwilket är hennes bästa zirat, hon måste ock bliswa hel brun stekt.

Holländsk Kaka.

Koka vp ett halft stop miölk, och wispa godt hwetemiöl der i, så mycket du kant, klappa och arbeta det wäl med en sleif; häll sedan der til ett halft stop godt stirt smör, och arbeta åter wäl, at det bliswer jämt och smidigt; Wispa tolf stycken ägg tätt wäl, och arbeta dem äfwenwäl in, lägg jäst til, och låt jäsa. Häll stirt smör vti pännan, häll sachtelig ikring; Sedan det är litet kalt, så hös ett hwarf af den jäsna degen vti pannan, och strö rusin och corinter öfwer, sedan deg, och far så fort så länge det räcker, och grädda vti ugnen eller tortpannan på deg.

NB. Litet muskatbloña kokas i miölken.

Sur-Kaka.

Tag hälfparten sur grädda, och den andra helften söt, fem stycken ägg, något litet smält smör, salt, socker och rosenwatn, wispa wäl tillsammans, och sätt på ett fat vti ugnen at bakas.

Flöt-Kaka.

Tag tre qwarter miölk, siu eller åtta ägg, om de äro stora, och ett skedblad smör til hwart ägg; corinter, rosenwatn, mu-

ſtatblomma och ſocker, wiſpa ock miöl der vti, at det bliſwer tiockt ſom en wälling, baka henne ſedan vti vgnen.

Små Kakor af Oſt.

Tag twå kannor miölk, yſta den med löpewatn, och når det är lypit, ſå hös det ſachteligen på ett durchſlag, och lät waſſan rinna af, ſlå det ſtrax vti en kullig kruka, och wiſpa ſtrax med en ſtarck wiſp, at oſten går ſönder ſom en wälling: Då tag åtta ſtycken ägg, ſex med guhlan och twå med hwitan, wiſpa dem wäl för ſig ſielfwa, ſlå dem ſedan här til, och wiſpa det wäl tilhopa. Tag fint hwetemiöl och giör ſå tiock deg ſom til ſockerbröd, och när degen är för tiock til wiſpen, då tag en liten ſlef miölk der til; Men degen måſte öfwermåttan wäl brukas, at han faller ifrån ſleſwen: Achte ſig ock, at man intet är vti något warmt rum med detta arbetet, til då ſurnar degen. När degen är wäl bakad, tag papper, och ſmörg med runda och långa ſtäckar, ſå ſtora ſom ſockerbröd, och hös ſå af oſten ett ſkedblad på hwar ſtäck, och ſtrax der med vti vgnen, och achta at vgnen är lagom warm, ſåſom til limpor, ſedan äro de färdige.

Man-

Mandel-Smält-Kakor.

Blöt mandel öfwer natten uti friskt watn, andra dagen drag af dem, skär dem uti tunna skifwor; Tag äfwen så mycket hwitt socker som mandelen är, lemonsaft, blöt ock öfwer natten ett halft qwintin dragant der uti, giut litet rosenwatn der til, och sila draganten genom ett rent kläde eller duk: Giör sockret och mandelen med draganten til en deg, intet för tunn, skär uti tärningar lemonskahl der ibland; Bestryk ett tortblad med färskt smör, stryk det strax af, lägg ninpewis på tortbladet, (som man antingen med sked eller med fingren nyper af) och låt långsamt bakas, de rinna då helt ifrån hwar andra, då kaka eller för dem med en knif tillsammans uti en panna, låt så gräddas uti pannan, ju hwitare de äro, ju bättre äro de.

Panne-Kaka af Äplen.

Tag fyra eller fem äplen, så många skorpor, och äfwen så många ägg; Rosenwatn och socker; ut ur äplen skäras kärnehusen, kökas til gröt med knapt watn eller win: Baka sedan som andra kakor.

Panne-Kaka af rifwit Bröd.

Tag tre semlor, skär af skorpan, blöt dem uti miölk, tag dem sedan up uhr miöl-

ken, och rör dem alt sönder; Tag sex eller siu ägg, salt och socker der til, lät det blifwa litet warmt, lägg jäst uti, och baka som bohwete-kakor, när det har jäsit.

Panne-Kaka af sur Grädda.

Tag gräddan af en buncka, wispa den wäl, tillika med sex ägg och godt hwetemidl: Giör degen som til en annan tunn panne-kaka, baka uti en gammal panna utan smör, och wändt dem såsom andra kakor.

Sten-Kakor af Äplen.

När äplen äro med corinter til mos kokade, så lägg stenkakorna på en talrik, och smörg nyset tunt öfwer med en sked uppå kakan, sedan rulla det ihop, och stek wäl brunt uti wäl skirt smör.

Grädde-Bröd.

Tag fem eller sex semlor, skär dem uti lagom riocka skifwor, och blöt dem uti söt grädda; Sedan tag ett tenfat, lägg ett hwarf af semlorna, sedan ett hwarf socker och canel, och så med alt det som är uti fatet, der på slå så mycket söt grädda, som man tycker brödet kan taga til sig, tillika med socker och canel; Sätt det uti en lagom hetugn, och baka til des det blifwer brunt ofwan och under, så är det färdigt.

At-

Åtskillig slags Buding.

Huruledes Buding skal giöras.

TAg tijo stycken hwete-storpor, stöt dem små, blanda dem med åtta färska ägg, sör grädda, rosenwatn, ett fierdedehls skålpund rußin, ett fierdedehls skålpund mandel, ett helt muskat, citronskahl och litet grant salt. Bindt detta vti en serwiet, och koka i rent watn vti twå timar: När han slås på fatet, så giör en soppa, öfver af win och äggeblomma.

Engelsk-Buding.

Tag ett stop miölk och twå semlor, skär storpan af, och skär dem sönder vti miölken, och låt dem blötas, lägg der til ett skålpund märg, har man intet märg, så tages oxetalg små skuren, och läggs der vti, och röres alt wäl tilhopa. Sedan låt det wäl koka, men är der vti märg, så behöfwes det icke så mycket koka, som när der vti är oxetalg; tag det sedan af elden, och låt det blifwa något kalt. Tag tolf stycken ägg, klappa dem wäl tilsammans, och rör här vti, med rußin, corinter, sönderskuren zuccar, muskat, rosenwatn och

socker, blanda alt wäl tilhopa, och gräd-da honom vti en tortpanna, hwilken först gjöres litet warm, och bestrykes med smör innan til, medan miölken, brödet och märgen kokas, skal det alt jämt röras.

På annat maner.

Til ett stop miölk tag aderton stycken ägg, ett halft skålpund mandel, ett skål-pund socker, och rosenwatn, at det får en smak der af, litet muskatblomma, canel, en giöpning corinter, en giöpning rusin, ett halft stop skirt smör, och ett glas win, der til wispa godt hwetemiöl, at degen blif-wer nästan så tiock som en waffel-deg: Och skal detta således tilredas: Wispa äggen wäl sönder, der til lägg stött socker, rusin, corinter, canel, muskatblomma och rosen-watn, sedan mandelen, som är smä stött, och warm miölk; Sedan wispa miölet det vti, at det blifwer så tiockt som tilförene sagt är. Baka den sedan vti en särdeles kruka, antingen af bleck eller sten, som först smörjes wäl med smör, vti en wäl warm vgn, men lät honom först vti wär-men jäsa. När du wilt probera om han är färdig, så stick en knif mitt vti, fastnar det ei något vppå knifwen, så är han la-gom: Stielp honom sedan vp på ett fat, och ström der öfwer socker, så är han färdig.

På

På annat maner.

Tag fyra skålpund godt hwetemiöl, tiugu stycken ägg, halfparten det guhla och halfparten det hwita, ett skålpund hackad märg, ett halft skålpund rußin, ett halft skålpund corinter, ett fierdedehls skålpund socker, twå stycken twå-örs semblor, blötta uti söt miölk, cardemummor, muskatblommma och canel; Giör här af en deg, såsom en annan deg, och haka det uti tortpannan utan deg, doch smörjes pannan först med kalt smör, så slåpper han botn: Locket läggs med eld der på, men låt honom ei längre stå på elden än en half tima, eljes läggs han neder.

Skånsk Buding.

Tag ägg, märg, rußin, rifwit bröd, corinter, söt gräddа, socker, litet muskat, och skirt smör, rör detta något tiockt tillsammans; Smörg sedan en skåhl innan til med kalt smör och litet fint rifwit bröd, slå detta förenämnde der i, och sätt uti ugnen at gräddas.

Mandel-Buding.

Tag tolf stycken ägg, sex med hwitan, halftannat skålpund mandel stött med rosenwatn; tre fierdedehls skålpund socker, litet zuccat, ett halft skålpund färskt smör, några stedblad rosenwatn, tiu stedblad renskt

win, litet sött grädda eller miölk, rör detta wäl tilhopa, och baka i ett fat uti ugnen.

Äple-Buding.

Tag skahlade äpleu, koka der af mos med win, watn och socker, men kärnehusen måste borttagas, och låt sedan moset blifwa kalt. Blanda några äggeblommor, sött grädda, rifwit bröd och canel tilhopa; Lägg smör på botn uti en tortpanna, och giör den het, lägg så rifwit bröd der på, och sedan slå detta moset der uti, och strö rifwit bröd ofwan uppå, låt så gräddas i ugn eller på glöd.

På annat mater.

Tag äpleu, koka dem wäl uti watn, och krama wäl sönder dem, der til tolf stycken ägg, rifwit bröd, smör, socker och canel: Lägg en liten rumm deg under uti pannan af smördeg, slå den sopblandade maten der uti, och låt bakas med eld under och öfwer.

Ris-Buding.

Tag så mycket risgryn du behagar, ränsa och twätta dem wäl, koka dem först med sött miölk, och när de der med äro halfkokade, så koka dem wäl blöta med sött grädda, och slå dem sedan up på ett fat, och låt dem blifwa kalla: Der uti blandat sex eller sju ägg, smält smör, carnadje socker, zuccat eller märg, rifwit muskat, el-

ler

ler stött muskatblomma, corinter, rußin och rifwit bröd; När detta alt är wäl tilhopa blandat, så sätt det med fatet uti ugnen at bakas, til des det blifwer brunt.

Ägge-Buding.

Tag ett halft stop söt miölk, tiugufyra stycken ägg, wispa dem wäl sönder; tag så rosenwatn, socker, saffran, muskatblomma, canel-watn och cardemummor, wispa tilsammans; Tag så formen, smörg honom med smör, slå miölken der uti, lägg locket uppå, sätt uti en kokande watngryta, om man har en lagom tenskåhl med öra uppå, lägg en tentalrik öfwer, häng skåhlen uti watnet, men Budingen måste koka: När han är nog, wises strax, då man sticker der i en knif. Slå det så uppå ett fat, specka det med zuccat- och pommerantz-streimlor, söt grädda med socker och rosenwatn, har man refwen mandel der ibland, är ock godt.

Buding af Märg.

Ett skålpund oxe-märg, ett stop miölk med blött semla der uti, tolf stycken ägg, litet socker, muskatblomma, rußin, corinter, cardemummor, rör wäl tilsammans, låt bakas uti tortpannan, som en buding med smör-deg under; samt eld under och öfwer.

Käl-

Kål-Buding.

Tag tre stora kålhufvuden; köka ett af dem vti en panna, och när det är kokat, lägg det vp på ett durchslag: Sedan tag de andra två hufvuden, och skär dem de bredaste bladen af, och af de andra bladen stielkarna, hacka det sedan wäl, och tag litet klöttsoppa och ett godt stycke smör, lägg det vti en kruka, och lägg kålbladen der til, och låt det kokas til des de blifva wäl mjuka, sedan lägg der til twå näfvar rußin, litet muskatblomma, peppar och salt, och slå det vp på fat: Sedan tag tiugu ägg, tijo med hwitan, ett halft stop söt grädda, tw bröd sönderrifne; Tag äggen, gräddan och det rifna brödet, och slå det ihop med kålen, och rör det tilsammans, at det blifwer wäl tiockt, tag ock en god marck skirt smör, som skummet är aftagit, och rör der til. Tag sedan det kålhufvudet, som är kokat vti watnet, och skär stielen der ifr, och tag bladen der ifrån, sedan tag en serwiet, lägg den vti ett fat, bred kålbladen rundt omkring serwieten, at det är intet bart, slå så det andra der vti, och knyt det ihop; Sätt en gryta full med watn på elden, lägg en ruta der vti, och när det kokar, lägg serwieten der vti, och låt det koka från tijo til tolf. Sedan tag honom vp,

och

och lägg på ett fat, och giör en ſoppa öfwer af litet ſmör, muſkatblomma och twå äggeguhlor.

Fiſk-Buding.

Tag en gång ſå mycket talg ſom fiſk, hacka den, och ſlå der til tre ſtycken ägg: ſedan tag tre gäddor, ſkär kiöttet ifrån ſkinnet och benen, hacka det, och blanda det ihop med talgen, och ſlå der til tu ägg, litet muſkatblomma, litet peppar och ſalt; Tag ſå litet anſiowitz, kiöttet allenaſt, ſkölj honom, och lägg der vti, med litet peterſilja, timjan och lök, lägg ock rifwit bröd vti miölk der til, och hacka wäl tillſammans. Sedan tag en tortpanna, lägg wäl ſmör der vti och lät ſmältas, ſlå fiſk-budingen der i, och ſteck honom förſt wäl i ſmör, ſedan wärm watn, och ſlå der på, och lät honom wäl koka. Sedan giör en ſoppa der til på detta ſättet: Tag brändt miöl i ſmör, citron ſkuren i tärningar, litet watn, ätikia, ſmör, anſiowitz, ſocker, muſkatblomma och peppar, när detta är kokat, ſlå det på Budingen i fatet.

Buding af Sill.

Tag ſex ſtycken goda ſillar, ſkär vp dem vti buken, ſtierten och nacken ſkäres ock bort, tag ſå alla benen vtur ſillen, klappa henne wäl tunn på bordet, och lät henne ſedan vti tolf timar liggia vti watn, tag hen-

henne sedan vp, och lägg dem vti en stierna, och en sill mitt vti; Men först lägg ett rent gammalt linkläde vnderst, och skinn-sidan näst klädet; Sedan lägg ett fierdedehls skålpund risgryn, ett fierdedehls skålpund corinter, ett halft muskat rifwit, risen först wäl ränsade och twättade, likaledes corinterna, lägg detta wäl tilhopa-blandat mitt vppå sillen, lägg så ihop alla stiertarne på sillen, och bindt dem ihop, sedan klädet med en starck trå: Sätt så en panna med watn vti på elden, när det kokar vp, lägg det der vti, och bindt fast med en ända, at ei sillen kommer at liggia i botn, låt så sachteligen kokas halfannan tima. Sedan gör en soppa vti en kruka af watn, winättkio, smör, rifwit bröd, muskatblomma, peppar och litet socker, och måste denna soppan wara wäl ett halft stop, eljes är budingen alt för torr; låt det stå stilla på ett fat, at watnet löper wäl af, sedan tag klädet af, och lägg budingen mitt vti fatet, slå så soppan der öfwer, och späcka med syltade-pommerantz-stremlor.

Miölk-Buding med det hwita af Ägg.

Til en kanna miölk tag tolf stycken äggehwitor, wispa det wäl tilhopa, och låt trediedelen der af koka in; der vti lägg socker så mycket dig lyster. Wil man taga der til mandel, så måste han wara wäl små

stött,

slött, hwar uck icke, så slå der til tw skedblad oranjewatn, och alt medan det kokar, så wispa der vti; slå det sedan vp på fat, och ät honom kall.

En Broder.

Tag et stop söt miölk, wärm den samma, tag halfparten bohwetemiöl, halfparten hyetemiöl, (har man icke bohwete, tages hwetemiöl allena) rör det der vti, at det blir som en tiock gröt; Sedan slå der til try stycken ägg, ett rifwit muskat, salt ett stycke smält smör, ett halft skålpund rußin, ett halft skålpund corinter; och tu skedblad jäst, lät det stå och jäsa, slå det vti en panna, som är först smord med smält smör, och baka det vti vgnen; När det är bakat, så stryk det rundt om med ett stycke smör, och strö socker och canel vppå, så är det färdigt.

NB. Til tre marcker miöl, tages tiugu stycken ägg, och ett och ett halft skålpund smör.

En Syster.

Tag ett stop miölk, der til sex ägg, giör det så tiockt af miöl som en watngröt, och klappa det wäl, en god tima. Sedan det är klappat, slå nog smält smör der til, nemligen sex och en half träsked, som intet är för liten, samt litet jäst, lät det stå litet jäsa; Baka henne sedan vti tortpan-

nan

nan med litet smör, eller uti ugnen; ty hon är granlaga; om man rörer något vid henne medan hon gräddas, gifwer hon sig ned och intet up.

At giöra en Lemon-Harsie.

Tag fricadell-kött, tilred som til frecadeller, eller: Skär utaf en färsk citron det gula skahlet, söndersmålade semlor, lägg det ibland maten, formiera sedan maten med hiertan, lägg det uti ett rent kläde, som först smörjes med kalt smör, förr än det läggeges in, knyt klädet löst om at det intet går uhr sin form, när det är nog kokat uti watn, skuma af fettet, och skär en lemon uti skifwor, hwilken först måste wara förwälld för sig sielf, förr än han läggeges uppå soppan; smör, citronsaft eller winättika, red det sedan af med äggeblommor och en hwete-miöls doft. Freccadeller der til giöras, som de finnas upskrefne.

En Rätt af Semle-Skifwor.

Skär semlan uti skifwor, bryn dem litet; sedan slå mallwasier- eller annat sött win der uppå, at de blifwa miuka; Slå sönderklappade ägg der på, och lägg dem med en spada uti pannan til at gräddas, ströd ock socker och canel der uppå.

* * *

Alla-

Allahanda slags Frucht at insylta och förwahra.

At förwahra Citroner.

Man köper en stor kruka, som är gulbl, och wäl glaserad in uti, och uti den måste intet komma något watn, uton så ny som hon är, läggas citronerne der uti, så myc ket man har, krukan full eller mindre, alt som man har til, och ingen ting skal wara omkring dem, uton bara citronerna, ei heller läggas något uppå krukan, uton hon skal stå öpen uti källaren på ett bord, eller en tom tunna.

At sylta Pommeraintzer.

Skahla af det ytterste röda eller gulbla skahlet, hwart för sig sielf, så tunt som ett löfblad, at intet det stora skahlet blifwer illa skurit; Lägg det uti watn, och lät det liggia der uti åtta dagar, och ömsa hwar dag twå gångor friskt watn der på; Sedan koka dem uti watn, tils de blifwa möra, de tahla intet starckt kokas, slå dem se-

dan vp på ett durchslag, at watnet rinner wäl af dem. När de äro kalla, koka dem med litet sirap halfannan tima sachteligen, de äro sedan rätt beqwäma at hafwa vti tortor.

At sylta Citron- eller Pommerantz-Skahl.

Rif Pommerantzen hel på ett refjärn alt det guhla af, jämt omkring, (det guhln som afrifwes är kosteligit at lägga vti destillerat bränncwin) när det är afrifwit, och man wil hafwa skahlen hela eller halfwa, så koka dem hela vti watn, när de först hafwa legat vti watn twå eller tre dagar, då sätt på en kittel med watn, och när han kokar vp, lägg pommerantzen der i, och koka en god tid, til des de äro så wäl kokade, at skahlet blifwer mört, doch icke alt för mycket, lägg dem vti kalt watn, och när de äro afrefne, giör ett hål på stielk-ändan så stort, at man kan sticka in ett finger, och när de äro kokade, som sagt är, då stick in fingret, och hämta vt alt det som in vti sitter, så at skahlet ei bräckes: så giöres, när man wil hafwa dem hela eller halfwa, til at torcka til franskt confect. Men wil man hafwa dem i fyra delar, skäras de gienast af rå in til swetthålen, och kokas så; när de äro wäl kokade, läggas de vp

på

på ett durchslag eller såll, at watnet rinner wäl af dem, och de blifwa kalla: Sedan koka dem med sirap, som håller prof; När de äro kokade, så slå dem uti en stenkruka, och täck wäl igen, och skulle man tycka, när de hafwa stått någon tid, at sirapen blifwer tunn, så häll af all sirapen, och koka honom åter, så länge at han spinner, slå honom sedan warm uppå, och täck wäl igen, så hålla de sig länge.

At sylta Citron-Skahl.

När med nätthet det gulla är aftaget, skär dem uti fyra klyftor, och lägg dem ett dygn uti watn, sedan lät dem uti friskt watn, och koka dem med sachta kohleld uti en stenkruka, til des de blifwa så blöta, at när man sticker i dem med en knappenåhl, at den löper lätt igenom, då äro de nog kokade, tag då up dem, och lät watnet wäl rinna af dem: Lägg dem sedan uti sirap några dagar, och när du bakar, så sätt dem uti ugnen, när brödet är uttagit; giör så några gånger, så äro de färdige.

På annat maner.

Tag ett refjärn, rif dem litet af, sedan lägg dem uti watn, och lät dem ligga så länge der uti, at det bittra blifwer wäl utdragit, lägg dem sedan up på ett rent klä-

de, at watnet blifwer wäl aflupit : Koka dem sedan vti lagom socker-lag, och det så länge, til des de blifwa wäl vtswulne, låt dem så blifwa stående vti samma lag, så blifwa de rätt sköna, tag dem sedan vp at torckas.

At sylta dem torra.

Man gör alt som ofwan förmält är: Och då man wil hafwa dem torra, kokas vti sirapen, af socker, watn och äggehwita, at han spinner mellan fingren, då läggas af de halfwa eller hela skahlen vti, och kokas wäl, at sockret åter spinner mellan fingren. Sedan tag hwart skahl vp med en gaffel, och lägg på ett der til giordt säll, at sockret kan rinna af dem, sätt ett fat vnder, och tag dem som hastigast vp, låt dem så stå på et warmt rum.

At sylta Pommerantz-Skahl.

Tag pommerantzskahl, skär dem vti klyftor, skär sedan af det hwita, at bara swettholen syncs vtaf det röda, låt dem i några dagar liggia vti rent siöwatn, at bätskan drages wäl vhr dem, och dimsa ofta watn vppå dem. Sedan sätt en kittel på elden med watn, när den kokar vp, så lägg skahlen der vti, och låt dem koka tils de blifwa hel möra, då man kramar dem med fingren: då lägg dem vp på ett säll

säll eller durchslag, at watnet rinner wäl af dem. När de blifwa kalla, koka socker som håller rätt prof, och lägg skahlen vti sockret, och koka en stund, men mäste altid, medan de kokas, doppas neder med skum-slefwen, at skahlen altid liggia vnder vti sockret, lika så när de kokas vti watn. När de nu äro kokade vti sockret, slå dem vti en stenkruka, och täck wäl til, lät dem så stå vti åtta dagar, tycker man at det blifwer tunt, då slås sockret af, och kokas vp, och skahlen läggas vti ordning i krukan igen, då behöfwes mindre socker-soppa.

At sylta Öhlands- eller Citron-Roth.

Skahla det ytterste skahlet af rötterna, och skär sedan vti längden, klyf som en smal lill-fingers ända tiockt, och koka sedan vti tu watn efter hwar annan, at bäskheten går wäl vhr dem, och at de blifwa wäl möra; Lägg dem sedan vp på ett rent linkläde, at watnet torckas wäl in vti kläded, så at rötterna blifwa torra; Sedan lägg dem vti en glaserad kruka, och slå tämelig tiockt socker vppå kalt, at det står wäl öfwer, lät så stå några dagar, tils sockret wäl dragit watskan til sig vtur rötterna, slå så åter af sockret, och kokat til

des det håller sitt prof och spinner starckt, slå så socker vppå linnt: Detta giöres så länge man ser at sockret wil wätskas. Är godt för blåsan, och när det piper i bröstet, samt för en elak maga.

At sylta Äplen.

Tag så goda äplen som kan fås, skahla dem, bårra så ett hål mitt igenom dem, at kärnehusen komma wäl vhr dem; Koka sedan sirap af pudersocker, och lägg äplen der vti, när profwet af sockret är godt, och lät dem koka sachtelig, och wändt dem, at de icke mista sin skapnad; Lägg dem sedan vti en stenkruka af de grå, och lät dem stå något, tycker du at sirapen blifwer för tunn, så häll den af, och koka honom åter, til des han spinner sin trå, lät honom blifwa kall, och slå honom sedan på äplen igen, de kunna sedan gömas åhret om. Wil man hafwa dem något smakeliga, drypes några droppar canel-olja vti sockret, då det är kokat.

På annat maner.

Tag äplen, som ei äro för mycket härda, skahla och skär dem mitt i tu, och tag grant kärnehusen vhr dem, sedan lägg dem jämt på botn vti en hollendsk sten-panna, och achta wäl, at de ei liggia för tätt tilhopa,

hopa, slå så på dem sirapen, hwilken måste wara tilreds kokad, intet mycket starck, utan lagom tiock, låt så äplen der med sachta wid en kohleld kokas, the tola koka mycket länge, innan de blifwa klara, och måste de ändteligen alt sachta koka, spåd altid sirap uppå, medan de koka, så at de altid koka i sirap, så blifwa de klara och sköna. När de äro kokade, så låt dem blifwa kalla, sedan slå kall sirap öfwer dem, som är lagom tiock, at det står öfwer dem, så kunna de förwahras länge, och bindt wax-papper öfwer dem.

Ut sylta Päron.

Tag goda mogna päron, aftag dem med händerna, när solen skiner klart och månen wäxer, de som icke äro mask-ätne, skär skahlen tunt af med en knif: Giör så en sirap af godt hwitt socker, och klara den som han bör beredas, lägg så päron der i, och låt litet siudas, strö ock litet canel der på.

At sylta Päron med Senap.

Tag godt slags päron, koka up tunt spisöhl, och lägg dem sachtelig der uti at koka tils de blifwa lagom, koka dem intet så miuka, at skahlet loßnar, tag så hastigt up dem med et durchslag, at soppan rinner af dem, sätt dem så uppå ett bord, öfwan på ett rent kläde, låt alla stielkarna

stå wå ända, tils de blifwa hel kalla; Sätt dem sedan wti en god fierding eller bytta, som intet har warit salt wti, eller eljes är osmakelig, alt hwarstahls, och stielkarna up åt; Tag sedan af den lagen, som de äro kokade wti, och lägg honung wti, och god senap, som är rifwen eller mahlen med godt spisöhl, som icke är surt: Men förr än senapen lägges wti, måste det skumas, at orenligheten går af honungen, sedan lägg honom der til, til deß det blifwer lagom tämpert, lät det blifwa kalt, och hös sedan på päronen, och giöm den.

At sylta wåta Päron.

Tag päron af godt slag, som äro mögna, doch torra, och intet saftige eller stenige, skahla dem i längden, men stielken måste sittia wid, koka dem sedan up wti watn, doch intet för möra, lägg up dem, och lät watnet wäl rinna af dem: Slå sedan up på dem klarat socker, så at det står öfwer, och lät stå i några dagar, häll åter af den tunna sirapen, och koka honom tils profwet wises, sedan slå honom åter på, och lät stå, til des at intet siropen mera blifwer tunn, men alla gånger måste det wäl täckas igen; kan sedan giömas ett åhr.

At sylta Plommon.

Tag stora plommon med sina stenar, sud dem up med watn och honung, tag dem se-

sedan vp, och skölg af dem vti klar honung. Lägg dem vti en kruka, och slå wäl skumad och kokad honung der på, så blifwa de wäl bewarade.

At sylta Ägge-Plommon.

Lägg dem i kalt watn vti en malm-gryta, och sätt på elden, och när de begynna at miukna, doch at watnet icke siuder, då tag dem vp, och lägg dem vti kalt watn, och drag sedan skinnet af dem. Sedan giör en socker-sirap som intet är tiock, doch tages til twå skedar socker en sked watn; När sirapen tages af elden, lägg plommorna där vti, och lät stå i tw dygn: sedan sila sirapen, och kokan åter vp igen, och skuma rätt wäl: När sirapen tages af elden, lägg genast plommorna der vti, medan han är het, och så måste man giöra tre eller fyra gånger, sedan hålla de sig.

At sylta Krikon/ Moreller eller Kiärse-Bär.

Skär stielkarna af; Sedan tag til hwarje sex skålpund bär, fyra skålpund klart socker, som profwet är sagt, lät bären sachta koka vti sirapen, at de ei spricka, tag dem sedan af, slå dem vti en kruka, och sätt dem wäl tätt igen; Sedan de stått tiugu-fyra timar, sila af sirapen, och koka honom åter vp, til des han håller prof, och slå honom sedan på bären.

At sylta bruna Kiärsse-Bär.

Lägg dem vti klar sirap, sedan de äro afklipta och wäl skölgda, men watnet måste wäl rinna af dem vti tre dygn, sedan koka dem; När de äro nog kokade, at de blifwa litet skrynckliga, så lägg dem vp på ett durchslag, och lät sedan sirapen koka igen, skuma honom, och lät honom blifwa kall; och när han är blefwen kall, lägg bären der vti med litet alun, så stort som en nöt, vti burcken, som de skola förwahras vti, så jäsa de intet; Och om bären blifwa wäl söta, och med sirapen igenomluttrade, så jäsa de sedan icke mer.

At sylta Kiärsse-Bär på annat sätt.

Tag kiärsebär strax de äro afplockade, klipp stielken af, och lägg dem vti en krus ka; eller wil man taga bort stielken och stenen, at bruka bären til torta eller annat, kan man ock giöra: Sedan tag stött socker, ett fierdedehls skålpund socker til hwart skålpund bär. Tag siöwatn och slå en äggehwita der vti, wispa wäl, och slå på sockret, lät det så koka, och skuma wäl af, så länge det gifwer något skum: När sockret är så tiockt, at då man tager emellan fingren, och nyper ihop dem, och tager sedan vp, at det blifwer som en trå emellan fingren, lägg då bären vti sockret, och lät dem

en

en gång koka vp; Sedan ſlå dem vti en ſtenkruka, och bindt wäl igen, låt dem ſå ſtå i tu eller try dygn; Sila åter bären ifrån ſockret, och koka det vp, ſå at det åter bliſwer ſom en trå, då man tager emellan fingren; ſlå det ſedan på bären igen, och förwahra dem. Vti en förtent panna måſte de kokas.

At ſylta Kiärſe-Bär vtan Stenar.

Tag kärſebären ſtrax de äro afplockade, och tag, med en ſmal penneknif, ſachtelig vt ſtenen med ſtielken, och håll öfwer en ſkåhl; Då haf tilreds tiockt godt ſocker, och lät det ſwalas, at man kan tohla ſom haſtigaſt hålla fingret der vti, ſedan hös det på bären, lät det ſedan ſtå i tu dygn, åter ſlå ſockret af, och lät koka det, til des det håller profwet, då ſlå det litet hetare på bären, ſedan lät det ſtå ett dygn; trediе reſan giör äfwen ſå, håll alt af bären, och koka det vp, tils profwet wäl wiſes, lägg då alla bären vti, och lät ſachteligen och jämt koka, at intet går ſönder, ſå äro de färdige. Det måſte altid wäl täckas igen hwar gång, och långſamt kokas.

At ſylta Kärſe-Bär til Sallat.

Tag ett och ett halft ſtop mogna bruna kärſebär, ſom äro vtan fläckar, klipp ſtielkarna af, ett finger bredt ifrån bären, lägg

dem

dem i en glas-burck med några lagerbärs-blad: Giör en lag der til af ett halft stop franskt win, ett qwarter renskt win, ett qwarter winätikla, socker, at lagen kännes något söt, några peppar-korn, nog sönder-bruten canel, något ostötta cardemummor, sätt på elden, låt koka up, och skuma wäl; sedan lagen är blefwen kall, så slå honom öfwer bären, och bindt igen.

At sylta Moreller.

Se här ofwanföre, om Krikons in-syltande, Pag. 281.

At sylta Win-Bär.

Tag til ett skålpund winbär halftannat skålpund socker, låt det kokas til des prof-wet är godt, haf då bären til redz nyß af-plockade, plocka dem af stielken, och när sockret är kokat, lägg dem då der uti, och låt dem jämt koka, at de bli lika, ska-ka som oftast om uti pannan, och låt hel sachteligen kokas, at sodet knapt går öfwer, tag så af dem, och låt dem stå i tu dygn igentäckte. Tag åter af sockret, och koka efter förra prof, lägg bären uti, och koka som tilförene, skuma wäl af, och täck sedan igen, så äro de färdige.

At sylta slåta Stickel-Bär.

Tag stickelbär, medan de äro gröna, förr än de blifwa mogna; stick i korß uti

hwart

hwart bär, wil man taga kiärnan vt, kan man ock. Tag watn och lät koka vp, lägg sedan bären vti, med litet salt, som först lägges i kiettelen, at de begynna häfwa vp sig från botn, tag så vp dem, och slå dem vti ett käril, och lät stå dem wäl igentäckta, til des de blifwa kalla: Sedan slå friskt watn vppå dem, och lät stå til des man tycker at alt saltet är wäl vtdragit; Tå haf til reds kokat socker, som håller sitt prof, tag bären och häll watnet af dem, och slå halfparten watn och halfparten socker tilsammans, och lät det koka vp, slå det sedan på bären, och lät dem der med stå ett dygn: Tag då åter den saften aldeles af bären, och slå ny-klaret socker der til, och lät åter koka vp, at det har sitt prof, lägg då bären vti sockret, och lät dem sachteligen koka, och när det synes som de wilja begynna siuda wid brädden, tag kiettelen ofta af elden, och skaka om, at bären blifwa aldeles jämna: man måste gå sachtelig til wärcka här med, at bären ei kramas eller gå sönder, och achta grant vppå dem, då de koka: När du ser, at de begynna spricka, tag dem af, och slå dem sachtelig i sitt käril, och förwahra dem. Således kokas de tre gånger, tils de äro nog, at sockret blifwer altid tiockt.

På annat maner.

Sök vt de som äro stora och gröna, intet för miuka eller mogna, ränsa wäl af dem fnaset, och skär dem vp på en sida, och tag wäl fröet vr dem; sedan sätt en kiettel med källewatn på elden, och när den begynner siuda, lägg bären där vti, och låt dem blifwa wäl heta, slå dem sedan med watn och alt vti en stenskåhl, och låt dem stå där i öfwer natten. Andra dagen slå dem vti en kiettel, och täpp öfwermåttan wäl til kiettelen, och sätt honom på en sachta kohleld, men låt dem ingalunda koka, vtan låt dem så stå en god tima, sedan tag dem af elden, och slå dem på ett durchslag, at det heta watnet rinner wäl af dem, och slå dem sedan strax i kalt källewatn igen, och låt dem der i stå, til dess man kokar en wäl tiock socker-deg: Slå då af dem watnet genom ett durchslag: Sedan lägg bären vti en sten-burck, och när socker-sirapen är wäl skumad och silad, så slå honom på bären så het som han är, och låt så stå dem öfwer natten. Sedan slå wäl sirapen af dem, genom ett durchslag, och slå mer sirap der til, och låt honom sedan koka tiocker, och skuma honom wäl, slå honom sedan så het som han är, på bären igen, och låt dem åter stå öfwer natten;

Se-

Sedan kan man andra dagen giöra åfwen så, men intet låta sirapen mycket koka, allenast han blifwer wäl siud-het, så slås han åter på bären: Sedan kan man slå både bären och sirapen vti en kruka, och låta det stå och små-siuda något litet, sedan låter man dem stå öfwer natten igen. Tycker man at de behöfwa mera koka, det man grant kan se, om de intet äro mycket blöta, så kan man koka dem sachta vp, och slå dem sedan vti en glas-burck, men bindes intet igen, förr än de äro wäl kalla.

At sylta Tran-Bär.

Dem skal man sylta, vti en glas-burck, med tort socker, så blifwa de goda.

At sylta Stärck-Bär.

Tag halfparten källewatn och halfparten winätikia, koka det tilsammans, tillika med canel, näglikor och socker; Sedan det är wäl kokat, så låter man det stå och blifwa kalt, och klarna: Sila så krydderna ifrån, och lägg bären der vti, när det är wäl kalt.

På annat maner.

Koka dem vti sockerlag, med canel och cardemummor, och låt dem stå vti samma deg.

Plom-

Plommon/ Kiärßbär/ Äpplen/ Päron/ Johannis-Bär/ Strickelbär/ Jord-Bär/ &c. öfwer Wintren at förwahra.

Luttra skiönt socker med rosen- eller annat watn, och lät det mycket wäl sjuda, tag det af elden, och lät det blifwa litet kalt; Tag sedan Fruchten, som du glaßera wilt, såsom Johannis-Bär, eller hwad det är, doppa uti sockret, och tag dem strax up igen, lägg dem på ren halm, tils de blifwa torra; Lät dem sedan uti ett glas- eller sten-käril, bind det wäl til, at ingen luft der til komma kan, och sätt dem ned uti en diup källare! Är icke källaren friſk nog, så gräf kärilet ner uti jorden, så håller sig sådan frucht öfwer hela wintren, och blifwer som den nyß wore från träder afhämtad. När man nu wil gifwat fram på bordet, så knäpper man med fingret der på, så faller alt sockret af: Doch kan man det jämwäl med sockret gifwa; Men om wintertiden är det bättre utan socker, så förwndrar man sig deß mer, och wet icke, hwar ifrån sådan frucht kommit.

Äpplen och Päron at aftaga / at de sig länge hålla.

I Septembris eller Octobris Månad, när Månen är åtta dagar gammal, så bryt fruchten af, och lät den på marcken torckas på frisk råg-halm, doch icke för tiockt utbredt, lägg den sedan uti en källare på ett stellage, först med bräder, sedan torr-halm der uppå, och giör ett lufthåhl i källaren, när det icke mycket hårdt fryser.

Sura Kierße-Bär länge friska at hålla.

Lät en Timmer-man eller Pumpmakare utborra ett alns långt träd, lägg sedan inogna kierßebär der in, och slå båda ändarna til med tappar, så at ingen droppa watn eller luft kan inkomma, lägg det samma sedan uti en kall brunn, eller annat friskt watn, så hålla bären sig wintren öfwer.

Nötter länge at bewara.

När du dem af trädet plockat, så gräf dem strax under trädet uti jorden, så hålla de sig länge goda.

Eller:

Gräf dem uti frisk sand, i ett hål eller wrå i källaren, och när du wilt bruka dem, så twätta sanden ifrån.

At förwahra Castanier.

Tag castanier, lägg dem ihop med wahlnötter, ty de förtaga deras fuchtighet, och förhindra, at de icke kunna möglas.

At giöra Sur-Kål med Ätikia.

Tag hel hwita kålhufwuden, blada bladen nedan til tre stycken tiocka, laga sedan at du kant skära innersta hufwudet af stocken. Tag det samma och hacka det sinätt, lägg der ibland smör, små hackad lök och socker, slå sedan der til en god sked full winätikia, rör tilsammans, och fyll der med kålhufwudet; giör det täpt uti et kläde, och låt det koka i twå timar med lagom watn, och när det är fyllest kokat, lägg det up på ett durchslag, at watnet wäl kan rinna af: Giör sedan en god winsoppa, och lägg up kålen på fatet, häll så soppan öfwer med socker och canel, så är det färdigt.

At sylta Barbaris-Bär.

Tag barbaris-bär, plocka stenarna uhr dem: sätt socker på elden at koka, när det kokar up, slå der uti det hwita af ägg, och skuma wäl, sätt det åter på elden, och när det kokar up, slå bären der uti, och låt dem wäl koka; När det är skedt, lägg bären uti en kruka, och koka åter sira-

pen

pen vp igen, sedan hös honom på bären, så äro de färdige.

At sylta Lingon.

Tag mogna lingon, som äro stora, skölg dem wäl, de som sitta ofwan vppå, tag för sig sielfwa, men de som til botn sinncka, lägg i en förtent kettel eller castroll at sindltas, vtan watn, när de äro wäl smultna, sila saften ifrån, och blanda den samma sedan vp med honungswatn, gif det sedan ett vpkok, och när det är kalt, lägg de andra bären, som sutit ofwan på, vti en ren kruka eller fierding, som man har myckenheten til, och slå den vpkokade lagen här på, med litet canel, näglikor, citronskahl, och täpp det sedan igen, och sätt det i källaren, de kunna förwahras öfwer hela winteren.

At sylta Hallon.

Tag nyss afplockade hallon, som äro stora och skiöna, skölg dem wäl och lägg dem vti en castroll, ett hwarf bär och ett hwarf socker, som är stött, sätt castrollen sedan vppå en sachta kohleld, och när det begynner smälta, staka det sachteligen om, och när sockret är wäl smält, lät det få ett ganska litet vpkok, slå dem sedan vti en stenburck at förwahras.

At sylta Smultron.

Smultron blifwa insyltade och förwahrade på samma sätt, som här framman-före om Hallons insyltande lärdt är.

At sylta Niupon.

Tag niupon, då de äro wäl ränsade, och förwäll dem wäl vti watn, at de icke gå sönder; tag sedan socker och lät dem kokas vti, men intet hårdt, de skahlas äfwen-wäl; Lät slå af dem, och slå dem, vti en kruka at giömas vti, warm så at de få wäl heta, lät dem stå en dag eller twå, hös sedan sockret af dem, och lägg mera socker til, och koka, til des det håller prof-wet, lät sedan sockret swalas, och hös vp-på bären; således continuera twå dagar å rad, så länge at sockret intet mera blif-wer tunt.

På annat maner.

Giör bären wäl rena och skölg dem, slå dem sedan på ett durchslag, at watnet rinner wäl af dem. Sedan giör en lagom tieck sirap, koka och skuma den wäl, slå honom sedan, så siud-het som han är, på bä-ren, och lät dem stå i tu dygn; Sedan slå både sirapen och bären vti en stenpanna, och lät det litet och sachta koka, sila sedan bären ifrån, genom ett durchslag, och lägg dem vti burcken, som de stola wara; Men

sira-

siraven koka ännu mer, och skuma den, lät honom blifwa kall, och slå honom så på båren.

På annat maner.

Koka siraven som sig bör: Sedan tag wäl rånsade niupon, lägg dem uppå ett tenfat, och bindt ett tunt kläde ofwan uppå; Sätt en watugryta uppå elden at koka, tag då grytan af elden, tag fatet och stielp det så, at båren falla på klädet, och staka stadigt öfwer den ihmen, som kommer af watnet, och staka så länge, til des de blifwa klara; stielp dem tilbakars i fatet, och åter neder åt watnet; Då de äro hel klara, koka dem uti siraven, til des de blifwa miuka, tag dem så af, och lät dem stå en tima uti pannan, sätt dem åter på elden, och koka dem tilfyllest, och lät åter stå dem en stund, som man tycker de tohla stå til, tag sedan up dem, och koka flera bär uti samma srap. Tyckes sedan siraven blifwa för tiock, tages mera watn uti, blifwer han för tunn, lät honom koka bättre ihop, slå sedan på båren, när han är swal, och giöm dem.

At sylta Gurckor.

Man tager lagom små gurckor, plockar af blommorna, skölier dem wäl, lägger dem uti en kruka, och strör litet salt öf-

wer dem, stakar sedan wäl om dem. Tag sedan ett käril, som du wilt hafwa dem vti, lägg hwarstahls med några lagerbärsblad, hel muskatblomma, peppar, näglikor och canel, til des krukan blifwer wäl full, då tag en koppar-potta, som är oförtent, och slå så mycket winätikia der vti, at kierilet kan blifwa fult, som gurckorna äro vti, lät ätikian koka wäl vp, slå den sedan på gurckorna så het som hon är, at det står wäl öfwer, och täck wäl igen, lägg ett örnegådt öfwer och kring kärilet, at de blifwa långsamt kalla, sedan lägg en bricka öfwer dem, med en liten sten vppå, at de hållas neder vti ätikian, och bindt sedan igen. På samma sätt syltas de ock vti glas, allenast man låter ätikian swalas, förr än man slår henne vppå, men när hon slås het vppå, hålla de sig bäst.

At insylta Augurckor.

Tag små och medelmättiga augurckor, lät dem liggia en dag vti watn, sedan tag dem vhr watnet, och lägg dem vti ett käril, strö en hand full salt der på, och lät stå dem. Tag sedan halfparten ätikia och halfparten watn, hwartil lägg peppar, muskatblomma och näglikor, och lät det vpkoka: När det är blifwit kalt, så lägg augurckorna, med dill och lagerbärsblad emellan,

vti

vti det kärilet, som de skola liggia vti, och slå sedan den med watner vpkokade ätikian der vppå, och bindt burcken wäl til, at ingen luft ther til intränger sig, så blifwa de goda.

På annat maner.

Tag Augurckorne, sedan de hafwa legat vti watn, och salta dem in; Sedan koka vp watn, lät det blifwa kalt, lägg salt der vti, och rör det wäl omkring, at det blifwer starckt, lägg så augurckorna vti en stenkruka med windrufwe-blad, kärsebärs-blad, lagerbärs-blad och litet surdeg, slå sedan det salta watnet der öfwer, och lät det stå, så blifwa de sura, sköna och goda.

At insylta Championer.

Man tager championer, de små låter man wara hela, de stora skär man i stycker, och giör dem wäl rena, samt twättar dem wäl vti watn. Sedan förwäll dem i vpkokat watn, och lägg dem sedan vti kalt salt watn, så blifwa de hwita, sedan tag dem ther vhr, och lät dem blifwa torra. Tag så af samma watnet, hwar vti de äro förwälde, halfparten watn, halfparten ätikia, winätikia och litet salt, lät det koka vp, lägg lagerbärsblad, helpeppar, muskatblomma och näglikor der til, och lät

det blifwa kalt; Lägg sedan championerne vti en burck, och slå laken der öfwer, med smält smör eller fett, bindt så en oxeblåsa der öfwer, och förwahra dem sedan.

At sylta Ertskockor.

Tag ertskockor, skär af dem stelfwa stammen eller stielken, hwar wppå de wäxa, tillika med det gröna, samt toppen eller wdden, så långt af, som ifrån en led af ett finger; Sedan koka dem vti watn, at de blifwa halfkokta, och tag det ludna vt, som sitter in vti dem, med fingren: Sedan koka vp watn och salt, samt något winätikia der til, och lät det blifwa kalt, lägg så ertskockorna vti en stenkruka, och slå detta här wppå, smält smör eller fett der öfwer, bindt det öfwer med ett kläde, och sätt dem sedan vti källaren, de kunna stå länge. När man wil bruka dem, så tager man af dem så mycket man behagar, och kokar dem vp vti friskt watn, sedan kan man stufwa vp dem med rifwit bröd, godt smör, win, citron, muskatblomma, watn eller boullion. Man kan ock göra en saus der öfwer af ägegulblor, smör, watn, citron, muskatblomma och litet ätikia; rätta an ertskockorna på ett fat, och slå saus der öfwer, så äro de gode.

At sylta Turkiska Bönor.

Tag de yngа bönor, skär vtaf dem spetzen, och lät dem nästan aldeles koka, Sedan lägg dem vti salt watn at de blifwa kalla. Lägg dem sedan vti en kruka, och slå på dem ätikia och watn, såsom om augurckor förmält är, tillika med hela krydder; Giör burcken fast til, och sätt honom på ett kalt rum, så blifwa de goda, och kan brukas för sallat. Man kan ock skära dem hel små och tunna, koka dem up, och stufwa dem med smör, god boulion, rifwit bröd, och muskatblomma, så äro de gode. Man kan dem ock insylta med salt watn, såsom man giör med augurckor, men man måste dem förwälla vti hett watn, när de äro först små sturne, så kunna de sedan hålla sig längre.

At sylta Ingefära.

Tag ingefäran som hon är, skahla af henne det ytterста skahlet, lät henne sedan ligga tijo dygn eller mera vti kalt watn, och ömsa hwar dag twå gångor watnet om. Sedan tag en dehl honung och tre dehlar socker, lät det koka med watn, tils all wätskan af watnet är bortkokad, sedan slå ihop vti en kruka; Men om ingefäran är kokad, at hon blifwer mör, är

bättre först vti watn, förr än soppan kokas på henne.

På annat maner.

Lägg ingefäran i blöt, at hon blifwer wäl blötter, sedan förwäll henne vti litet watn, och der på koka henne vti sockerlag, eller sockersirap rätt wäl, och lät så stå henne vti en burck. Somlige luta henne vti swag lut, och sedan koka henne vti watn, at hon blifwer miuk.

At insylta Swampar.

Swampparna ränsas och förwällas i sin egen saft; När de äro kalla, så tag ett käril, antingen af sten eller glas, och strö först ett hwarf halfstött peppar, ingefära och litet grant salt, och sedan ett hwarf swampar, tils kärilet blifwer fult; Wil man här til taga muskatblomma, så kan man giöra en god smak på fisk eller annat.

At förwahra Kiött / ifrån slachtetiden til Pingesdaga tid / huset til nödtorft.

Om hösten då man slachtar, skal man utwälja sig det kiött man wil hafwa sig förwahrat, och läggia det ena natt vti kalt watn, at blodet drages wäl ifrån; sedan skal det förwällas, wäl afskumas, och strödas när det är half-sudit. Ther efter

lägg

lägg det på halm, på ett bräde eller på en stega, at watnet kan afrinna, och kiöttet kan warda swalt; Sedan lägg det ordenteligen neder vti en half- eller hel tunna, och slå starck sallaka der vppå; Och så ofta man wil läggia det vptagna vti watn, så blifwer det lika som det wore friskt, och kan brukas til gryt stek.

På annat mater.

Lägg klöttet vti kalt watn i twenne timmar, sedan tag det vp, och lät watnet rinna wäl af: Sedan giör en så starck sallaka, at ett litet stycke klött, som intet ben är vti, kan flyta der vti; Lägg så kiöttet vti en tunna, och alt med dill, enebär och coriander hwarstahls emellan, sedan slå sachteligen denna sallaken vppå, och lägg en botn der på, med en sten, som är något tung. När man då ser at laken blifwer blodig, så häller man den af kiöttet, och kokar honom tillika med litet salt, sedan låter man lagen stå och blifwa kall, och sedan slås han på kiöttet igen.

At kunna vtdraga sältan / tå man med hast wille koka.

Lägg en ren twättad swamp i grytan med den salta spisen ena stund, så drager han sältan til sig; Tag honom vp, och kräma honom wäl vt, giör sammaledes an-

dra

dra gången om ſå behöfwes. Eller bindt råg-miöl vti en linne-klut, låt det ſiuda med den ſalta koſten vti grytan. Eller tag krummen af rågbröd, och lägg ther in. Eller lägg ſalt kiött eller fiſk vti ſand öfwer natten, ſå vtdrages ſältan.

At ſalta Braxen.

När han är ränſad, ſkölg honom wäl ren vti watn, och twätta honom med en wiſka, ſedan rim-ſalta honom, och låt honom liggia öfwer natten. Sedan tag honom vp, och lägg honom på granris, at blodlaken wäl rinner af honom, låt honom ſå liggia ett dygn; ſedan ſalta honom in, och lägg tunga ſtenar på botn, at han ligger hårdt ihop.

At hårdt Kiött kan ſnart ſiuda.

Lägg näßle-rötter vti grytan med det kiöttet, eller glas-ſtycken, bundna vti en klut. Eller tå det ſiuder, tag det vp, och kaſtat vti kalt watn, ſå länge man ena reſo kan läſa fader wår: Låt det åter ſiudas, ſå kokas det ſnart, faſt det än wore hundrade åhr gammalt. Eller lägg litet ſenap til kiöttet vti grytan, hielper ock.

Inſylta Foglar.

Förwäll foglarna vti watn, när de äro rätt wäl rengiorda, och ſalta dem intet: Sedan de äro kokade, tag dem vp och lägg dem på ett kläde, at de bli kalla, ſedan

giör

giör dem bättre rena, och ſpäcka dem med canel och näglikor, och lägg dem vti denna lag, ſom följer: Tag twenne delar ätikia, en dehl honung, lät det en trediedehl koka in, och ſkuma det wäl, ſedan lägg något peppar, canel och näglikor här vti, och lät ſå allenaſt ſiuda vp här med: Sedan tag lagen af elden, och lät honom blifwa kall, lägg ſå foglarna der vti, och lägg lock der på, wändt bröſten ned, då du lägger dem in, och tag bakdelen bort: Sedan kan man taga här af, när man wil, och ſtufwa vp, eller och äta det kalt.

At inſylta Järpar.

Plocka dem wäl rena, ſkär dem i ſtu, och ſpäcka dem på bringan och låret med näglikor, hel canel, hela cardemummor, och ſalta dem lagom; ſedan lägg dem vti opkokat watn, och lät dem koka tils de blifwa miuka, lägg och ſtötta kryddor i ſamma ſoppa, tillika med ätikia: tag ſedan ſoppan af elden, och tag foglarna vp, och lät dem kalna; Lägg dem ſedan vti ſoppan igen, och ſätt dem i källaren: Wilt tu läggia ſocker vti ſoppan, det ſtår dig fritt.

Gås at koka och läggia in.

Skär ſönder gåſen vti fierdingar eller ſmärre ſtycken, ſpecka med näglikor och canel, lät ſå watnet koka vp, lägg gås-kiöt-

tet

tet vti, med något salt, en hel lök, näglikor, peppar, muskatblomma, canel, och litet socker, och lät det koka. På samma sätt kan man ock inlägga vugt swinekiött.

At sylta Strömming.

Först räusar man honom wäl, sedan rimsaltas han öfwer natten, andra dagen stekes han på halster, och låter honom sedan stå til des han blifwer kall, då lägges han i en sten-kruka, och strös alt hwarstahls med muskatblomma, näglikor, sönderskurna lagerbärsblad emellan, sedan slås swinätikia der til, och en trä-talrik med sten på, lägges så vppå honom.

At förwahra gröna Ärtstockor öfwer winteren.

Skär dem vp, när de icke äro för härdt mogna, eller någon frost kommit på dem, koka dem, at de kännas litet miuka på stielken, doch icke för miuka, lägg dem på hufwuden at kalnas, lägg sedan salt vti watnet, at det blifwer som en lagom gurckla, lät så litet kokas med saltet, och skuma watnet, sedan slå dem vti en bytta, och när det är kalt, tag god öhlätikia, och litet mer än halfparten watn emot ätikian, at watnet blifwer halftredie dehl, och ätikian halfannan, blanda det ihop, och när ärtstockorna äro kalla med lagen, så lägg dem i en bytta, och slå lagen med den blandade ätikian på dem, och vti botn på byttan lägg litet ahlun.

Allahanda slags Marmolad.

Marmolad af Citron eller Pommerantz.

MAn tager några friska äplen, när de äro skalade, och kokar dem tillika med pommerantzen uti watn, och då de äro hel möra kokade, tager man up dem, och kramar dem sönder genom ett durchslag, och tager då så mycket puderssocker, som äppel-mosen är, låter det koka tilsammans, til des det blifwer så tiockt, at när man lägger der af på en sten-eller tentalrik, det blifwer så hårdt, sedan det är kalt, at det låter skära sig, så är det nog, och höses det uti askar, och drypes der litet af samma essence uti, hwilken sort det är utaf, som äplen hafwa kokat uti.

NB. Det måste röras wäl, med en träspada, alt jämt, at det intet blifwer wederbrändt.

På annat maner af Pommerantz.

Man tager alt det blöta och miuka, som sitter uti pommerantzerne, hwilket ränsas wäl rent från alla kärnorna, och skinnet som är der uppå, och in uti pommerantzen, så at allenast rena kiöttet eller det miuka blifwer qwar, och det wäger man sedan, så at til ett skålpund af detta

blöta,

blöta, tages ett halft ſkålpund tiock ſirap: ſå låter man det koka, til des det bliſwer lagom tiockt.

Marmolad af Äplen.

Förſt tager man äplen, och låter dem bliſwa igenom heta wti kållewatn, ſå at de litet ſiuda wp, ſedan tager man äplen, och låter dem bliſwa kalla, eljes bliſwa de ſwarta; Sedan ſkär man ſkahlen af dem, och riſwer dem på riſjärn. Sedan rif godt ſocker, och wäg lika mycket af hwart ſlag, ſå äplen ſom ſocker, och krama litet citronſaft der til. Slå ſå altſammans wti en ſten-kruka, och ſätt på en ſachta eld at koka, och rör alt ſtadigt der wti, ſå länge det kokar, at det bliſwer rätt tiockt, ſedan förwahra det: Lägg citronſkahl fint ſkurne här wti.

På annat maner.

Skahla äplen och ſkär dem wti tunna ſkifwor, och ſlå ſirap der på, och lät det ſachta koka wti en kruka; rör ock wäl medan det kokar, och ſpäd ſirapen wppå efter hand, och koka til des det bliſwer klart; Men kärnehuſen tagas whr dem innan de läggas wti ſirapen.

Krus-Bärs Marmolad.

Förſt tages ſtenarna whr dem, ſedan gör man en ſockerſirap, och låter den koka wäl wp, ſedan läggas bären der wti, och

och låter så koka, at det blifwer så tiockt, at man kan skära det med en knif, när det blifwer kalt; och då ser det röd-likt ut, så är det färdigt.

Allahanda slags Winer at tilreda.

At giöra Pommerantz-Win.

Man tager femtijo pomerantzer, rånsar dem, och tager ut kiärnorna, samt stahlar fyratijo-åtta der af, och lägger saften uti tijo kannor kokat brunswatn; Men de twenne öfrige tillsta med twenne citroner, skäras med stahl och alt, förutan kärnorna som utrånsas, uti små tärningar, och slås uti ett anckar, hwar på giutes fyra kannor franskt eller ock renskt win, samt sprundas wäl til, och läggas i källaren; När det har legat i fiorton dagar, eller högst tre weckor, tappas det af på boutelier. Sammaledes kan man ock giöra med appelsiner.

Winbärs-eller Johannis-Bärs-Win.

När de röda winbären äro wäl mogna, plockas så mycket man wil, och läggas uti en träbalja, derest de kramas och stötas sönder, doch så, at intet stenarna eller de små kornen gå med sönder, på det at intet

winet und blifwa bittert til smaken. Sedan tager man en fierdedehl, så mycket som båren är, rent och godt brunswatn, kokar det vti twå timar, stumar det wäl, och når det först blifwit kalt, slår på de stöttæ eller sönderkramade båren, och låter det stå wäl tiltäpt til andra dagen, då saften tappas eller silas der ifrån, och prässas den wäl vtur båren. Der på låter man åter stå samma saft öfwer natten, och då slås vti ett helt nytt käril, eller som win har warit vppå näst förvt. Andteligen slås franskt win der på efter ens behag, antingen en fierdedehl eller trediedehl, så mycket som saften. Man tager ock något Viol-rot, skär den sönder vti små skifwor, knyter den vti en linne-lapp, och hänger neder vti anckaret eller fatet. Den som har zidher giord af äpplen och päron, kan i stället för win slå den på winbärssaften, så blifwer det ock godt. När detta alt är giordt, sprundar man wäl til anckaret eller fatet, och låter stå vti tre eller fyra weckor, tils des det har wäl satt sig, då det tappas af, vti ett annat käril, eller, som bättre är, vti bouteljer, så håller det sig längre, hwilka proppas wäl til. Och när man wil hafwa det sött, giöres det efter hwars och ens smak, med socker eller klar sirap, då det dricker.

På annat maner.

Tag friſkt källe-watn, låt det koka in tredie-dehlen; Tag ſedan winbär, och ſtöt dem, til ett ſkålpund winbär tag ett ſtop watn af det ſom kokat blef, och rör wäl om, låt det ſedan ſtå ett dygn. Sedan ſila och kranla wäl, igenom en härduk; Tag ſå ett ſkålpund ſocker til tre ſkålpund winbär, och rör det alt wäl tilhopa. Tunna det ſedan vti ett win-anckar, och låt det der vti jäſa, och när det är wäl vtjäſt, ſå tappa det af vti ett annat anckar, at det blifwer wäl fult; Sedan låt det liggia något, eller ſå länge man wil, och när det ſlås vp, tappa det vti bouteljer, och vti hwar bouteli lägg ett ſtycke canarie-ſocker, ſom en wahlnöt, och ſätt wäl til med korck; ſätt dem ſå vti källaren i ſand, halſarna ned, och bukarna op.

Kierſe-Bärs-Win.

Man tager ſå mycket kierſebär, ſom man hafwer råd til, och ſtöter dem ſå, at kiernorna gå ſönder, och ſlås ſedan vti anckaret, ſå at det blifwer något mer än halft, och fyller det ſedan med franſkt win. Somlige wilja hälldre lägga bären hela vti anckaret, och hänga ſönderſtötta kärnar apart, med några ſtötta bittermandlar vti en linne-poſa der vti, hwilket är lika mycket:

Men at conserwera winet wäl, så tager man en god dehl kierßebärs-kiärnar, stöter och torckar dem vti vgnen, och sållar det grofwaste der ifrån, sedan slås det fina vti anckaret förr än det sprundas; hwilket lägger sig ofwan vppå som en hinna, och conserverar winet ifrån mögel, som det eljes sker, när det blifwer gammalt.

På annat maner.

Til en halfåhm franskt win tag en fierding kärßebär; när de äro plockade af stielkan, stöt dem vti en trä-ho, med en ren trästötel, at stenarna gå sönder, sedan lägg dem vti halfåhmen til winet; täpp det sedan icke för hårdt til, ty då kan banden slås af kärilet. Medan halfåhmen är tom, lät slå en tratt, halft-annat qwarter lång innan för tappholet, som är giord som ett refjärn utan på, så får man klart win då man tappar.

Krusbärs-Win.

Til en kanna wäl mogna krusbär, som stötas och läggas vti ett anckare, i hwilket näst förut warit win, kokas två kannor godt bruns- eller källewatn, med ett skålpund socker, vti två eller tre timar, och sedan lagen blifwit swalad, at den är allenast li[illegible]n, slås den samma på bären,

jäm-

jänite en kanna franskt win, och sprundar sedan anckaret wäl igen. Tillika med bären lägges ock tre lod wäl stötter winsten, blandad med rifwit socker, uti anckaret. Och sex weckor der efter tappas det uti boutelier, och lägges uti hwarthera en liten bit socker; hwilket man sedan kan dricka, när man behagar.

På annat mater.

Til en kanna bär, tag tre kannor friskt källewatn, koka det, til des at tredie-delen är inkokad af watnet, lyfta det då af elden, och lägg strax bären der uti, och låt det sedan stå och swalas, til des det blifwer så kalt, som när man plägar lägga jäst uti dricka, och när det är så swalt, tag til en kanna bär ett skålpund pudersocker, hwilket lägg der uti, sedan skal det stå uti tu dygn: Sedan sila det genom en posa af swanskin; och häll den lagen uti en boutelg, eller i en kagge, på hwilken tilförene warit win; kärilet som lagen läggas uppå, måste man hålla wäl fult, så at det kan jäsa öfwer, och så fort som det jäser öfwer, skal man fylla uti med friskt källewatn, at det altid är fult; När det wänder igen at jäsa, så täpp det wäl igen, och låt det ligga, så at det intet röres på fiorton dagar eller tre weckor, utan får wäl stad-

gas och blifwa klart, sedan tappas der af, när man behagar.

Gullwiwe-Win.

Tag fiorton kannor friskt källewatn, slå det uti en ren kiettel; der til tolf skålpund socker, sätt detta på elden, och låt det koka i tre-fierdedehls tima, och under den tiden skuma det med en skumsef wäl af; sedan det sålunda kokat är, slå det uti en halfåhm, til des det blir så kalt, som då man plägar gifwa jäst uti dricka. Sedan tag fyra kannor afplockade oxelägg-blomster, som uti en ren stenmortil kramas sönder, lägg dem sedan uti den kokade lagen, tillika med två stycken citroner, alt uti ring upskurne både med skahl och alt, och tu skedblad färsk jäst, rör det altsammans wäl om med hwart annat; Sätt sedan wäl til öpningen på halfåhmen, at han kan komma til at jäsa; och lägg honom uti ett rum, som hwarken är för warmt eller för kalt, uti tre dygn. Tappa sedan af uti en stor kanna, och sila, igenom en stor tratt, uti det kärilet tu wilt hafwat, och slå der til tre kannor godt franskt win, och låt sedan liggia samma anckar tre eller fyra weckor uti källaren, at det intet röres, och sedan den tiden är utlegad, tappa samma win af uti boutelier, hwilka sedan mycket wäl korckade, sät-

sättas i källaren uti torr sand, halsen ned, och buken op.

Slåbärs-Win.

Slåbären plockas når de blifva frostbitna, och läggas uti ugnen at torckas något litet, at den kärfwa sinaken förgår: Sedan stötas de med stenarna wäl sönder, hwar af sedan gjöres stora klimpar, som läggas uti anckaret med saften, som blifwit utpräßad wid stötningen; Der til kan ock läggas tre stålpund sönderkroßade rußin, så blifwer det angenämare, och behöfwes icke sedan så mycket socker, når man wil det dricka. Der på slås sedan det der til ärnade winet, och andra dagen sprundas anckaret igen, och låter man det sedan liggia i fiorton dagar, innan man kan dricka här af, då det sedan tappas af uti bouteljer.

Men bättre är, at man i stället för win slår kokat watn der på, som skal blifwa lärdt wid slåbärs-watns tilredande.

Blåbärs-Win.

Til ett stop win tag ett halft stop blåbär, stöt dem små, och sila dem der på uti en fierding eller kruka, bindt det täpt igen, och låt stå i tre dygn: Låt det sedan, igenom en kierßings-poßa som annat läke-

win, uti en ren fagge, och drick sedan der af: Det är ett mycket starckt win.

Lingon-Win.

Til en halfåhm watn tag aderton kannor renplockade lingon, med ett halft skålpund socker til hwarje kanna bär, koka in watnet med sockret twå trediedelar, och skuma stadigt af; slå det sedan uti ett rent käril, och låt stå til des det blifwer klart. Sedan tag de aderton kannor lingon, lägg dem en tima uti källe-watn, slå dem sedan på ett rent bord, at watnet rinner af, öfwer natten, lägg dem sedan uti halfåhmen, och sila socker-watnet der på, igenom ett rent kläde; rör det i fiorton dagar om med en björckspada, sedan lägg der til canel och stötta cardemummor, och sprunda tgen, låt det liggia uti sex weckor orördt, sedan kan dricas här af.

Allahanda slags Watn at tilreda.

At giöra Citron-Watn.

Tag ett hundrade stycken citroner, hwar af fyra skäras sönder, med skahl och alt, uti små tärningar, allenast kärnorna tagas bort; men de öfri-

ga

ga nittio-sex skär man det gula och hwita skalet af, tager bort kiärnorna, och lägger sielfwa klöttet eller innankramet, så helt som man det kan få, uti tiugu kannor bruns-watn, som kokas uti twå timar, med ett skålpund socker til hwarje kanna, och skumas wäl af, och när det är lagom swalt, gifwes der uti fyra skedblad jäst. Sedan det fylleſt har jäst, tummas det uti en anckare eller halfähm icke fullare, än det har godt jäs-rum, hwilket sedan fylles med fyra kannor franskt eller renskt win, och när det legat uti fiorton dagar, tappas det af uti bouteljer, proppas wäl, och förwahras uti källaren.

At giöra Pommerantz- och Appelsins-Watn.

Giör på samma sätt, som tilförene är sagt om Citron-watn. Til ett hundrade Pommerantzer eller Appelsiner tages tiugu kannor bruns- eller källewatn, och kokas med ett skålpund socker til hwar kanna, fyra skäras med stahl och alt uti tärningar, och af de öfriga tages skahlen bort, och kärnorna ifrån allesamman: Gifwes in fyra skedblad jäst at jäsa, tummas uti anckaret eller åhmen, fylles med franskt eller renskt win, och efter fiorton dagar tappas af uti bouteljer, proppas wäl, och förwahras i källaren.

Canel-Watn.

Ett skålpund canel brytes smått sönder, och blötes ett dygn uti en kanna watn, hwar til sedan slås en kanna franskt win, och läggas der uti fyra eller sex skedblad wäl rengiorda corinter, som kramas litet sönder; sedan slås det uti pannan och distilleras. Wil man hafwa det rätt starckt, så tages mera win.

Hiort-Hiertte-Watn.

När man några dagar för Bartholomei-dag går ut at skiuta en sådan hiort, så tager man med sig en flaska bränewin, bäst är franskt, och när hiorten fallet, tages strax hiertat ur honom, och läggs uti bränewinet, och när man kommer hem der med, så tager man hiertat ur bränewinet, ränsar det fera som sitter omkring der ifrån, skär det sönder, och slår der på tre kannor spanskt eller renskt win, om man der til har råd och tilfälle, så blifwer det mycket godt; Men i annor händelse kan och brukas franskt bränewin, eller och i nödfall annat godt bränewin, hwilket man sedan låter stå til Michaelis tid, och emedlertid samlar man hela sommaren, när man kan få, följande krydder och blomster, nemligen: Oxläggeblommor, röda näglike-rosor, bora-

go,

go, ringeblommor, ſalwia, violer, röda pioner; citron-meliſe, krusmynta, roſen-marin, lindblomma, ſwarta ſpanſka-fluggor och något klärßebär, hwilket, alt eſter det kan wancka, ſamlas och läggas vti en flaſka med win om man det hafwer, eller bränniewin, ſom hela ſommaren ſtår vti ſolen, och ſedan diſtilleras det ſåſom annat bränniewin.

Analts-Watn.

Der til tages tu lod enebär, tu lod campfert, tu lod mäſter-ört, tu lod bäfwergäld, tre lod chamille-blomma, ſom kroßat eller groft ſtött läggas til hwar kanna bränniewin, och ſtår i blöt i fiorton dagar, ſedan diſtilleras, och giöres ſött efter ens behag.

Anhälts-Watn.

Til en kanna bränniewin tages tu ſkålpund enebär, tre lod cummin-blomma, tu lod bäfwergäll, ett och ett halft lod campfert, tu lod mäſter-ört, hwilket ſtår vti fyra dygn i blöt, och diſtilleras vti ſolen, eller ock kan det diſtileras vti en diſtiller-panna, ſåſom annat bränniewin.

Ruſßin-Watn.

Förſt tages fem ſkålpund ruſßin, ſom ſkäras vp, och tages ſtenarna vhr, ſam-

na rußin läggas sedan vti ett rent halfanckar, som warit win vti, der på slås friskt källe-watn, sedan läggес vti samma anckar tw skedblad färsk jäst, saint skäres två eller tre färska citroner sönder, och med stycken och skahl tilsammans läggas vti anckaret, sidst täppes anckaret igen och bör sedan ligga i åtta eller tijo dygn ordrdt.

Släbärs-Watn.

Ränsa bären, sätt dem vti vgnen at torckas något, doch icke mycket hårdt, vtan allenast at de mista den kierfwa smaken, stöt dem, och lägg vti ett anckar: Koka sedan godt källe-eller brunswatn med något socker, til des tredie-dehlen är inkokad, slå der af på bären så mycket, at man tror det kan blifwa nog starckt. Sprunda til anckaret, och fiorton dagar eller tre weckor der efter kan man dricka der af med litet socket, så är det rätt godt.

Äple-Watn.

Äplen kokas vti godt watn til des de gå aldeles sönder, läggas sedan vti ett anckare, som tilförene har warit win vppå, så mycket at det blifwer halft; Sedan kokas rent watn, och slås så hett der på, som det kommer af elden, lät det swalas til des det blifwer liumt, då der vti lägges tiugu stycken stekta äpplen, hwar

ige-

igenom det kommer at jäsa, och när det är full-jäsit, sprundas anckaret wäl igen, och lägges uti källaren, och tre weckor der efter tappas det af uti bouteljer, som proppas wäl igen, då man sedan kan dricka der af.

Kiärßbärs-Watn.

Plocka de bruna kiärßbären wäl mogna af stielarna, skölj dem wäl, och lägg dem sönderkramade uti en anckare, så at det blifwer något mer än halft; Sedan kokas så mycket godt källewatn, som behöfwes at fylla anckaret, tillika med något socker, at watnet får en söt smak, sila det sedan, igenom en ren sihl, på kiärßbären, och stöt sönder en god dehl af kiärßbärs-kiärnorna, lägg dem uti en poßa, och häng uti anckaret, sprunda, och lägg det uti källaren. Tre weckor der efter tappa det af uti bouteljer, som boucheras eller proppas wäl, sedan kan der utaf dricks, när man behagar.

Lingon-Watn.

Ränsa och skölj wäl-mogna lingon, och lägg dem uti ett anckar; Tag sedan godt källe- eller bruns-watn, koka det så länge, at det blifwer allenast halfparten så mycket som det war, då det begynte koka, låt det sedan blifwa kalt. Slå sedan der af

så mycket på bären, som de äro, at det blifwer helften bär, och helften watn vti kärilet; Rör wäl om, och sprunda anckaret eller kärilet, lät det sedan stå vti tre weckor, sedan kan man dricka der af, då man lägger der til socker efter behag.

På annat maner.

Tag tiugu-fyra kannor watn, koka och skuma det wäl; Sedan tag twå kannor honung, och slå här vti, koka och skuma mycket wäl, och koka det så länge, at det af altsammans ei blifwer mer än nitton kannor igen, sedan tag det af elden, sila genom ett kläde, och lät det stå at det blifwer kalt, slå det sedan på ett anckar eller half-åhm, som har warit franskt win vppå. Sedan tag åtta kannor lingon, som äro wäl ränsade, hårda och wäl mogna bär, slå dem vti denna lagen, och rör der vti hwar dag i åtta dygn; Sedan giör en poßa i hwilken lägg de minka bären, som läggia sig på botn i såen, när man sköljer bären, med litet canel, galgo och cardemummor, och häng den samma vti halfåhmen och sprunda igen.

På samma sätt giöres watn af swarta winbär.

Smultron-Watn.

Vti sex kannor godt källe-watn kokas sex skålpund socker en half tima, och emedlertid

lertid skumas det mycket wäl af, saint si-las genom en duk eller sihl, som intet har någon smak af annat, och låter det stå til des det blifwer liumt; då man der uti slår tre kannor wäl ränsade smultron, och lå-ter det jäsa uti tw dygn wäl täpt och til-bundit med läkan och filt; Sedan silas det uti ett win-anckare, som förut swafflas, och slås der til fyra stop win, eller mer om man så behagar, slår så igen anckaret, och lägger det uti källaren; Men fiorton da-gar der efter tappas det af uti bouteljer och boucheras eller proppas mycket wäl, då det sedan kan brukas, när man behagar.

Krusmynte-Watn.

Man tager så mycket krusmynta, som man behagar, hackar den sönder med stielkar och blad, låter det stå i blöt uti rent watn en dag, och sedan slås det uti distiler-pannan och distileras.

At giöra ett slags Watn/ som är myc-ket kosteligit at twätta sig med.

Til ett stop fransk bränewin tages ett halfstop grode-räm, och nijo stycken äggehwitor, hwilket wispas och står öf-wer natten, då sedan äggehwitorna wis-pas til bränewinet, samt saften af två citroner, med ett stycke fint stött canarie-socker, stort som ett litet ägg, och camp-

fert

fert som en haßelnöt, hwilket alt wäl wispas först tilsammans, och ändteligen grodrommen der til. Sedan gräfwes det neder uti jorden, och blifwer der stående uti fiorton dagar; Tages så up, och brukas när man behagar; hwilket giör en fin hy, och borttager alla fläckar uhr ansichtet.

* * *

Åtskillige andre Wetenskaper nyttige i Hushållet.

At koka Biörck-Laka.

Man tager biörck-lakan så rent som det är mögeligit, och til hwar kanna läggs ett skålpund socker eller mer, om man så behagar, slår det uti en kittel, och kokar i två timar, och emedlertid skumas wäl af; sedan tages det af elden, och låter det blifwa lagom swalt, at gie der uti tre eller fyra stedblad god jäst, och när det har jäsit, tunnas det uti ett win-käril, halfåhm eller åhm, alt efter som man har nycket til, doch intet fullare, än at det har jäs-rum. Den som har råd til, och wil hafwa denna drycken rätt delicat, kan til hwarje tiugu kannor biörcklaka skära sönder fyra citroner uti små kärningar med skahl och alla, doch at kärnorna tagas wäl bort, och läggas uti,

vti, tillika med jästen, at det får jäsa tilsammans: Jämwäl kan det fyllas och slås til hwarje tiugu kannor biörcklake fyra kannor franskt eller renskt win, efter som hwar och en har der til råd och lägenhet, och staka det wäl tilsammans med biörck-lakan; Sedan sprundas det wäl, och efter fiorton dagar eller högst tre weckor, tappas det af vti bouteljer, proppas wäl och bindas til, samt förwahras vti källaren i sand, hwilket är en stiön och angenäm dryck.

At giöra Rosen-*Conserve.*

Tag halfsprucknа roser, plocka bladen af, och koka dem vti watn til des de blifwa minka, lägg dem sedan vti friskt watn några timar, lägg dem vti en serwiete, kasta watnet wäl af dem. Tag sedan af den lagen som rosorna kokat vti, lägg der vti socker, och koka til des det flyger, när man bläser genom skum-slefwen, lägg då roserna der i, och lät koka, och skuma af skuminen. Slå några droppar Spiritus victriolis, om man wil hafwa dem röda, och rör med en spada något litet, at de intet bränna wid botn; lät så koka, til des sockret blifwer så hårdt som en lagom syrup, hwilket kan proberas med fingren, när det drager en lagom tråd, som ordinair sockersyrup, så är det färdigt.

At giöra Viol-Syrup.

Tag viol-blomster, medan de äro ännu wälluchtande, lägg dem uti en tenkanna eller stenkrus, slå derpå siudande hett källewatn, lät det så stå uti sex eller otta timar, krama sedan wäl watnet eller musten uhr blomstren, och kasta så bort blommän; Tag åter igen friska blommor, och lägg här utt, och sätt ten-kannan uti en watugryta på elden, så at kannan altid står het, doch intet kokar; Lät åter så stå i sex timar, krama åter igen saften uhr de blommorna, och kasta dem sedan bort; Tag åter friska igen, och så giör man så länge detta watnet har starck luft och blå färg af violerna. Sedan wäg detta violwatnet, och tag lika mycket god hwit honung, och blanda ihop med watnet, lät det sachteligen koka, och skuma det wäl. Sedan förwahrat uti en glas-burck.

På samma sätt giöres Rosen-Syrup.

At giöra Socker-Syrup.

Man tager socker, så mycket man behöfwer, och siöwatn, slår äggehwita en eller twå, som man kokar mycket til i sönder, och låter det koka, skumas stadigt af skumen, som lägger sig ofwan uppå, och kommer af sockret, och när det är så tiockt kokat, at då du tager med fingren på slefwen, det då blifwer lika som en seger trå emellan, så är det nog.

Sy-

Syrup på twenne Maner.

Den tiocka och starka sirapen, tages, til en hel socker-topp om tre skålpund, ett qwarter watn. Den tunna syrupen, tages, til tre skålpund socker, ett halft stop watn: Achta at ingenthera syrupen kokar för länge, ty då blifwer han brun.

Mahlört-*Extract.*

Vti hwart halftstop brännewin läggesardebenedichta, mahlört, krusmynta, Melisse, winätikia och röda roser, en hand full af hwarthera, fyra qwistar rosenmarin, ett par swiskon, ett lod Rhabarbara, ett stycke viol-roth, som alt skäres smått, läggs vti en flaska, och sättes vti solen nägon tid at distillera.

På annat maner.

Tag afstruken mahlört, twå händer full, cardobenedichte-blad en hand full, toppar na af tusend-gyllend en hand full, stött pommerantzskahl och stött calmus, hwarthera ett lod, stötta näglikor ett halft lod; Klipp kryddorna små, och blanda det öfriga tilsammans, lägg vti en glas-flaska, och slå der på fransk brännewin, at det står tu finger öfwer kryddorna, täpp wäl til, och lät stå på ett warmt rum eller vti solen åtta dagar, sila det sedan, och förwahrat i en wäl tiltäpt flaska.

At bränna Brenwin som blifwer godt och klart.

När man wil laga til at bränna bränwin, tages til en tunna råg twå Fierdingar hwete, och således proportionaliter, mer eller mindre, hwilket mäskes och brännes som wanligit är; Men när det skal klaras, läggs til hwar kanna förbränna ett lod winsten, som giör at det blifwer klart som Källewatn eller Chrystall. Om man wil at det enkla Brenwinet skal få smak, antingen af brödkumin, eller anis, eller ock Angelica, så tages af hwilketdera man behagar, så mycket man tycker wara nog, at der på få lindrig eller stark smak, hwilket stötes eller kroßas, och blötes öfwermåttan wäl wti något af förbränman, och sedan präßas genom en klut, wti det öfriga af förbränet, slås sedan wti pannan, och klaras efter wanligheten. Men när man wil Distillera förenämnda enkla brenwin til dubbelt, såsom

Cumin-Bränwin.

Så tages til en kanna god brödkumin, som kroßas eller stötes, 4. kannor af förenemnde enckla Bränewin, hwar wti Cumin blötes ett eller tu dygn, sedan silas det och präßas wäl ut, igenom ett kläde,

slås

slås vti Distileer-Pannan, och Distileres så länge det löper starkt. Hwar til sedan kan läggas twå Skålp. Socker, som är smält vti watn, och blandas tilsammans, så är det färdigt och angenähmt.

Obs: Åt det må blifwa mer dubbelt brenwin, så kan wid distilleringen slås en kanna godt öhl jemte enkla brenwinet vti pannan, samt brytas en limpa rågbröd, så het som hon kommer vhr ugnen, vti små stycken, och lägga vti pannan.

Man kan wäl lägga kummin vti pannan med enkla bränwinet, vtan at preßa den genom klädet; Men der wid är den olägenheten, at intet brenwinet blifwer så klart, och får deß vtan en fränare smak än på föreneinnde sätt.

Anis-Brenwin.

Vti 8. kannor enkelt brenwin, läggs 4. Skålp. stött Anis at blötas, vti ett eller tu dygn, sedan preßas det genom ett kläde, eller läggs tilsammans vti pannan, hwar til äfwen kan slås en kanna starkt öhl, och en vti små stycken sönderbruten rågbröds-limpa, och sedan distileras så länge det löper starkt. Åt gifwa det sött och angenähmt, kan den som behagar, smälta $1\frac{1}{2}$. Skålpund socker, och blanda der til.

Mastix-Brenwin.

Tag 10. lod ren och god Mastix, Cardemumnior tu lod, Galgo tu lod, Canel tu lod, Zedetter tu lod, hwit Canel 2. quintin, stöt och lägg det i blöt, uti 4. kannor brennewin öfwer natten, och distillera sedan efter wanligheten, hwilket sedan göres sött efter behag.

Lilje Covallie Brenwin.

Lilje-Covallie Blommorna plockas af, och läggas uti helften Franskt och helften Spanskt win, at blötas uti 3. dygn, och sedan distilleres. Men i brist af win, kan der til brukas brenwin, fast det intet bliwer så godt. Ju mera Lilje-Covallier man hafwer, desto bättre bliftwer det.

Citron-Brenwin.

Tag skahlen af 100:de friska Citroner, skär dem små, och lägg uti 8. kannor brenwin, lät det stå uti tu dygn, och distillera det sedan så länge det rinner starkt. Den som wil hafwa det sött, koka tu skålpund socker uti 3. stop watn, och slå der til.

Pommerantz-Brenwin.

Til hwarje kanna brenwin, hälst franskt, tages skahlen af 20. Pommerantzer och 10. Appelsiner, af hwilka senare 4. eller 5. kan

tagas

tagas med innankramet, doch vtan kärnorna och skäras alt smått: lät det stå och blötas några timar, sedan distiliera, och giör det sött efter behag.

Enebärs Bränwin.

Tag en tunna mogna enebär, stöt dem wäl sönder, slå der på en tunna godt öhl, lägg så jäst der vti, och lät det jäsa, rör det wäl om alla dagar, til deß bären gifwa sig til botn, då begynn vppå at bränna: vnder bränwinet sätter sig oljan, den samma tag af med en sked; Tag sedan Angelic-rötter, nyntä och stött cummin, lät det ligga några dagar vti förbrännan, sedan klara den samma, och giör det sött med enebärsessencen.

At giöra Enebärs-Saft.

Tag en halftunna enebär som äro gode, stöt dem sönder, häll der på tre gånger så mycket watn som enbären äro, och lät det koka tilsammans twå timar, sila det sedan genom ett kläde, medan det ännu är warmt, och kryста enebären det hårdaste som ske kan, detta koka sedan en tima, til deß det blifwer tiockt som en honung, då är Essencen aldra naturligast. Här af kan tagas in, för många siukdomar, vti warmt öhl, at swettas vppå.

Beskrifning på Johannis Olja.

Man plockar så mycket Johannis-blomster, at man kan fylla ett stop win med bara blomman, och låter det stå i blöt öfwer natten; Sedan slår man der uti twå skålpund färsk bomolja, ett halft skålpund venedist terpentin, röd mirrham ett lod, safran ett fierdedehls qwintin, hwilket rörres hwart om annat uti en tenflaska, som klistras wäl igen; sedan sättes en gryta med watn på elden, med en halmkrantz på botn, hwar på flaskan sättes och kokas jämt, intet mycket starckt, uti tolf timar: Och på det man altid må hafwa warmt watn at späda på, så at det jämt står til öpningen på flaskan, sättes en gryta brede wid med watn, som jämt hälles warmt, och spädes uppå, så at det intet stannar i kokningen, hinner man intet koka det första dagen, så kan man koka det andra dagen, och sedan sättes flaskan i källaren, til des det blifwer kalt, då man skummar af oljan och giömer, hwilken är god för alla utwärtes skadar, när de der med smörjas: Såsom ock inwärtes, och i synnerhet bröstwärck, när ett skedblad tages in uti warmt win eller watn. Det med oljan kokade winet är äfwen godt, och brukas för bosskap.

Fär-

Färsius / i stället för Citronsaft.

Man tager stickelbär när de äro ränsade, och stöter dem sönder; pråßar wäl saften af dem genom en härduk, slår saften vti en sierding, lägger ett stycke surdeg och stekta ärter der vti, binder det wäl igen, och låter det stå i solen åtta eller tijo dagar, så jäser det. såsom öhl: Sedan det har wändt igen at jäsa, läggs det i källaren, och brukas sedan i stället för Citronsift.

At mälta Malt.

Bär kornet vti ett stort kar, man kan ock lägga det vti twänne kar, der det intet skulle rymmas vti ett, slå watn der på, så at det står öfwer alt kornet, och om man ser at watnet torckas in, så bäres mera watn vppå, och så låter man det stå vti stöp i tre nätter. Sedan bär vp kornet, och hös det på golfwet, och lät det ligga och mälta i tretton eller sexton dagar, men rör det altid om tre gånger hwar dag, och när du känner, at det wil blifwa torrt, så måste det wätas med watn, och röras wäl, så at det blifwer jämt wätt, hwilket ei skal ske mer än twenne gånger, at man så wäter kornet, och det skal ske vti de förra tijo dagarna, sedan intet mer, vtan alla dagar, så länge det ligger på golfwet, skal det röras twå eller tre gånger om da-

gen; Ty så snart man känner at det blifwer litet liumt, skal det röras, eljes blifwer det brunt dricka af, och intet skal det löpa för mycket vt, om man wil hafwa blekt dricka, vtan när det har litet sprucket vti en ända, då bär det vp til at torckas, torcka det ei heller alt för hårdt, då blifwer det brunt dricka.

At få klart Öhl.

När man har brygt drickat som det skal wara, och medan det står och giöres vti karet, så tager man en half marck humbla til hwart fat dricka, som man känner dricket är bäskt tilförene, så sättes denna humblan på elden at koka, men det skal intet slås mycket lag der på, så låter man denne stå och koka en half tima, eller något mera, som man ser at humblelagen blifwer tiock til, ty den får intet wara tiock. Sedan tager man humblan af elden, och när drickat är fullgiordt, at man wil tunna det, så tager man af denna kokade humblelagen, så siudhet som han är, och slår i karet ibland drickat, och rör så om drickat, och så tunnar man det genast; men det skal lemnas så mycket humblelag på humblan, så at man sedan kan wärma vp humblan med, hwilket skal wara mycket litet, ty der til behöfwes ei mycket lag. Sedan drickat är burit vti källaren, och full-

fullgiordt, at det skal sprundas fast, så giör man denna kokade humblan sud-het, och lägger der af litet uti hwar tunna, så het som han är, och så sprundas tunnorna igen, ty humblan lägger sig strax til botn; Man måste icke sedan röra det, när humblan är uti tunnorna lagd.

At giöra Dricka af Syrup i brist af Malt.

Til en tunna lag tag sexton skålpund syrup, hwilken om aftonen lägges uti en half-tunne-så lag at smältas öfwer natten; Sedan slå den öfriga lagen der til, och koka uti en kettel med en marck humbla, och när det, såsom ett annat öhl-ämne, har kokat wid pass en tima, så höses det uti ett kar til at swalas, och då det bliswer lagom, giswer man gäst uti, och låter det jäsa i twå eller tre timmar, sidst sila, tunna och sprunda det, så hafwer man der af ett godt sommar-dricka.

At giöra brändt Smör och Miöhl til all Mats afredande.

Tag ett godt stycke smör, lät det i en panna upsiuda, och då det upsiuder, tag af det finaste hwetemiöl, och wisp a det wäl i smöret, at det intet klimpar sig, rör så länge tilsammans, at det bliswer som en gröt; Der af tag så stort stycke i sänder, som

som soppan är lång til, och man den samma wil hafwa stadig, och wispa detta afbrända miölet der vti, enär du kort för vt täncker anrätta, och lät der med vpkoka.

At giöra en fat-Ring.

Tag stekt kalf-kiött, och litet kokat der til, samt kalf- och oxe-niure-talg, litet fläsk, peppar och salt, hacka det, lägg ock der til en semla, som är doppad vti vpkokad miölck, och tre eller fyra ägg, som man har mycket hack-mat til, sedan det är hackat och blandat, lägg det kring brädarna på fatet så tiockt som en god arm, och stryk det slätt med en wät hand. In vti krantzen lägg bröd-skifwor af en semla; Sedan sätt denna krantzen med fatet vti vgnen at brynas, och litet gräddas der jämte, hafwer man intet silfwer-fat, måste man läggia smör eller någon annan soppa vti tenfatet, at det af hetan intet far illa, sedan det är nog gräddat och brunt, tages brödet vt och soppan vti, denna fat-ring kan man hafwa til friccace eller ragou.

At *garnera* ett *Friccace*-Fat kring brädden.

Der til kan man bruka kiött-cottletter eller kokade lamb-fötter, som doppas, sedan de äro kokade, vti en deg af dricka och hwetemiöl, med peppar och litet salt: Sedan de äro der vti doppade, tages en efter an-

annan, och lägges i stekt smör, som står på elden och kokar, at brynas der vti.

At *præparera* unga lefwandes

Dufwor i half-annan tima.

Tag dufwan, när halsen är afskuren, lägg henne vti ett ämbar kalt regnwatn; När hon hafwer legat en god half tima, skälla henne ren, sedan skär sönder, och lät henne koka vti watn; när hon mäst är kokad, tag henne vp, och lägg henne vti en kruka med smör, och lät henne fylleſt stekas: Giör så en soppa öfwer af citron-saft, eller winätikio, skuren pettersilja, smöret som hon stekes vti; äggeblomma, muskatblomma och peppar. Detta kan man giöra på allahanda slags vngt, såsom lamb, höns, fogel, kapuner, kalkoner, &c.

At rätt skälla och taga vtur Höns/

Kalkoner/ Fogel eller Giäss.

Man måste ei taga skäll-watnet alt för hett åt unga kyklingar eller höns, eljes går skinnet af dem. Då de äro wäl plockade och ren-twättade, så skär man dem bak wid ryggen vp wed halsen ett lagligit håhl på skinnet, tager så wackert vp hela kräfwan och strupen, sedan tager man in med fingret, då loßna intälfworna: Sedan skär man neder wid ändan, der träcken haft sin vtgång, med en knif, rundt om skinnet, doch så at man inter skär sönder tarmarna, och låg-

lägger hönset vppå bordet, och trycker med handen vppå bröstet, så gifwa sig tarmarna med inälfworna fram, då tager man vti, och drager fylleſt vt; Om hålet är för trångt, så kan det litet öpnas på båda sidor: Då ser höns, fogel, eller hwad det är, bättre vt, och hafwa icke så stort gap, när de äro kokade eller stekte.

At giöra Kalf-Tarmar rena.

Giör en lång sticka, och träd tarmarna der på, skär dem vp alt efter hand, så långt som stickan räcker, så sticker man alt stickan in i tarmarna, och skär dem alt vp, detta giör, til des alla tarmarna blifwa vpskurna; Sedan tag sommar-liumt watn, och twätta tarmarna wäl der vti, med en kräkla och sönderskuren halm, sedan skölg halmen wäl af dem, och gnid dem med grant salt, sedan lägg dem vti kalt watn, och sätt på elden, och rör vti dem alt vtföre-åt med en kräkla, til des at watnet blifwer rätt sud-hett, då salta litet grant salt på dem, tag dem af elden, och skölg dem sedan vti kalt watn, så äro de som de skola wara.

Ett kostteligit Win-Bröd.

Skär en hwete-semla vti skifwor, bryn dem litet vppå halstret, lägg dem sedan på ett fat eller talrik, slå der på godt renskt eller franskt win, strö sedan der vppå secker,

canel

canel och cardemummor, lägg åter ett hwarf af skifworna, och slå, äfwen som tilförene, der på win, och förbemälte krydder, så är det färdigt. Detta är en mycket god rätt för en menniskia, som är matt efter siukdom.

At giöra *Champignon*-Puder.

När Champignonerne äro ren gjorde och twättade, lägg dem uti en tort-panna, och sätt dem in uti en warm bak-ugn, at de blifwa långsamt torra, sedan stöt dem uti en mortel, och förwahra dem hel wäl uti en bleck-dosa, hwilket sedan kan brukas til all mat, och är godt.

At twätta Spetzar/ at de icke gå sönder.

Doppa spetzarna först uti kalt watn, wärm sedan watnet lagom warmt, wispa så engelsk säpa der uti, at det löddrar sig, lägg spetzarna der uti, och lät stå ett dygn, doch måste det altid hållas warmt såsom det är begynt, slå sedan det säp-watnet af, och giör åter en sådan säp-lödder som förr, lägg spetzarna på nytt der uti, och lät stå ett dygn; Slå det sedan af, och lägg spetzarna uti kalt watn, at säp-löddren utdrages, så äro de rena, utan at man behöfwer gnugga dem widare, utan allenast kranta ut watnet, och stryka dem.

At

At giöra godt Bläck / som intet möglas om Sommaren / ei heller fryser om Wintren.

Ett halft skålpund gall-äple, åtta lod victril, fyra lod gummi arabicum, stötes hwar för sig, så stort som ärter; Der på slås en kanna efter-lack, sättes uti ett kalt rum, når man hafwer tagit der af ett halft stop, så kan man å nyo slå efter-lack der på, så mycket man behagar.

At giöra Såpa och Twål.

När man wil ställa til at giöra såpa och twål, måste man förese sig med ett kar som går mer än dubbelt så mycket uti som askan är, så at den får wäl rum der uti; der på läggas rost med klufna, jämna och rätta kieppar af tall- eller gran-wed, hwilka läggas kors-wis, hwar på sedan läggas lång-halm tiockt och jämt, och en liten halm-stopp uti tapp-holet, at det rinner des bättre. Om man då har en tunna aska, som måste wara af bästa slaget, så tager man en och en half fierding, åtta fierdingar på tunnan, hwit kalk, som först läggas jämt på halmen, och klappas wäl til, der på slås askan tiltrampad med fötterna wäl hårdt, sedan lakar man der på med hett sid-watn, doch intet kokat, småningom, alt efter som det sjuncker ner-

der.

der. När man då får en balja full med lut, så proberas des starkhet på det sättet, at man der-uti lägger ett färskt ägg, och när det flyter och synes vppe nästan halft, då är luten nog stark, och kallas hufwud-lut, hwilken förwaras uti en tunna för sig allena, och den swagare luten som efterkommer, och intet bär ägget, låter man rinna och lakas, så länge någon kraft kommer af askan. Och imedlertid kan man begynna med twål-kokningen, medan den swagare luten lakas. Då man sätter en half-tun-kittel på en af torra stickor fladdrande eld, hwar uti två eller tre skopor af hufwud-luten slås, och strax ett lißpund talg eller fett der til, ty mera får intet rum i sänder, kokas så starckt, och spädes småningom på en skopa af hufwud-luten, at det intet stadnar i kokningen, hwar med fortfares, til deß kiettelen blifwer nästan half, sedan spädes ett half ämbar på i sänder af hufwud-luten, och ibland af lak-luten til ett ämbar, til deß kittelen blifwer full; Och låter det sedan koka, til des det blifwer så skirt, at när man drager afwoga flefwen der vtur; det sätter sig omkring henne såsom glas, då man lägger der uti några giöpnar salt, wid pas siu eller åtta marcker, hwar af det blifwer hel tunt, och begynner skära sig, då det intet kokas mer,

vtan höses vti en tunna eller så, och står några timar, så sätter sig der ofwan vppå lika som ost, hwilken tages af, och lägges vti kiettelen å nyo, som doch måste wara wäl ren-giord emellan, röres om med ett roder eller trä-spada, och späder der på litet rent siöwatn, til des han blifwer wäl slät, slås sedan vti en låda med wått kläde vnder, och låter det stadga.

At tilreda Drottning-Miölk.

Til et stop söt grädda tag så mycket socker at det blifwer lagom sött; Sätt gräddan på elden at koka, jämte ett stadigt rörande. När det tages af elden, lägg der vti ett halft Skålpund stött mandel, och krysta genom en hårduk; hwispa ock der ibland tijo äggehwitor tillika med 30. droppar Canel-watn, och när det anrättas på fatet, lägges sockerskorpor der vti.

At giöra en fyllning på Salt eller Rökt Kiött.

Skär skahlet af tre Citroner, vti smala rimsor, krama sedan saften wäl vt, och blanda der ibland rifwit bröd, socker, skirt smör, äggeguhlor och ett par skedblad senap, lägg detta alt öfwer det rökta köttet, sedan det tilförene är aldeles minkt kokat, som det wara bör, när fyllningen således är pålagd, sätt det litet i vgnen, at det blifwer något brunt ofwan vppå.

At

At giöra Karbonade.

Hugg kalfryggen ifrån, tillika med så mycket af Refbenen som en twär hand; Skär en ryggkota och ett refben wid hwart stycke, och klappa det wäl tunt, doch at det icke går sönder. Blanda tilhopa rifwit bröd, muskat, peppar, ingefära, salt, stött roseminarin, doppa först kiöttet i skirt smör, sedan uti krydderna med thet rifna brödet; häll skirt smör uti en stekpanna, och lägg köttet der i at brynas på bägge sidor, den som behagar, kan det sedan lägga på halstret at fullstekas: uti ugnen är doch bäst at steka det om man har der til lägenhet. Sedan rättas det an, garnera fatbrädden, och gif det fram warmt.

At twätta hwitt eller swart Flor.

Lägg floret jämt tilhopa, och träslå det samma nätt, och lägg det sedan i blöt öfwer natten uti Såplöder; Andra dagen tag det up, och twätta det med en swamp mellan händerna, uti annan Såpelöder, at det blifwer rent: Doch skal den sidsta Soplödren som här til brukas, warа giord af Venedisk, eller annan god twål; Sedan om floret är rödt eller fläckadt, swaflar man det öfwer ett fyrfat, och klypper så af träsläningen, och tager bort

trådarna, låtandes det sedan torckas, om det finnes nödigt. Tag kokad Stärkelse, blanda den samma in med hwit och blå torr Stärkelse, stryk det jämt uti floret med swampen, och häng floret at torkas. När det är lagom tort, lägg det helt jämt mellan twenne papper på ett bord, och stryk det öfwer med et warmt Järn.

At styfwa Krus-Flor.

Tag Gummi Dragant, hwilket är legat i blöt, winätikla och silkes-swärta, wispa detta tilsammans, och klappa det in i floret, til deß det blifwer tort; sedan lägg floret mellan twänne papper, och stryk det öfwer med Järnet.

At styfwa Hår-Flor.

Tag Gummi eller Kierßebärs-Kåda, som legat i blöt, och wispa den tilhopa med bränewin. Eller: Det hwita af ägg och bränwin, klappa det in i floret, til deß det blifwer tort; sedan läggeS det, som tilförene lärdt lär, mellan twenne papper, och strykes öfwer med warint Järn.

At twätta Siden- och andre Tyger.

Der til tag en Säplöder giord af Venediſt twål och hwit honung; lägg Tyget på

en

en kasta, och twetta det der med, at det blifwer rent; sedan skölg det i sockerwatn, och mangla det uti en ren duk, til deß det blifwer tort.

At taga ut fläckar uhr Tyger.

Tag fin hwit stärkelse eller hwetemiöl, blanda det tilhopa med brännewin, och smörg det samma på fläckarna, låt det torckas, gnugga det sedan ut, och sopa det rent.

At uttaga Tiäru-Fläckar.

Smörg äggeblomma uppå dem, gnugga henne wäl in, och twätta gienast ut med Säpelöder eller Siöwatn.

At taga fläckar uhr Kläde.

Tag Ihrlands Ler, skaf det smått med en knif uti watn, och rör tilsammans, at det blifwer tiockt som en gröt, smörg på fläckarna, och låt det hårdt torckas: Sedan det är tort, gnugga det ut, och sopa klädet rent med klädes-borstan.

Eller:

Om det är swart kläde, twätta det med warm Urin, så gå fläckarna strax ut.

Til at sättia glantz på Swart Siden-Tyg.

Strykes Bomolja nätt öfwer Tyget, så får det sin förra glantz igen.

At giöra Sammet rent.

Tag fint hårdwallds-hö, och gnid Stycket eller Sammets-Plagget der med, så blifwer det rent; Men är der på flårtfläckar, håll Sammets-Stycket öfwer en siudande gryta, i timmen eller dammet som af henne vpstiger, feja det sedan med en borsta, så blifwer det rent.

At giöra *Borderat* Gull och Silfwer rent.

Tag fint sönderstödt och sichtadt Porcellin, doppa en warm hwetesemla der vti, och putza der med det Borderade, så blifwer det rent. På samma sätt kunna Gull- och Silfwer-Galoner ren-giöras, tå the äro smutzige.

Om Gullgaloner äro bleka.

Lägg Saffran i watn, doppa en swamp der vti, och gnid öfwer gallonerna, låt dem torkas, och när de äro wäl torckade, gnid dem med nicht, så få de sin Colleur ägen.

At twätta och färga Handskar.

Slå ägg sönder; wispa dem wäl tilsammans med en borsta, lägg de orena handskarna på ett bord eller bräde, och twätta dem med borsten, doppad vti ägen,

gen, wäl öfwer; Sedan ſtrö ſönderſtött Alun öfwer dem, och gnid med borſten wäl, at de orena fläckar och ränder gå bort; Skölg dem ſå vti Såplöder, och ſedan de äro wäl vhrkramade, häng dem vp at torka. Tilred imedlertid färg af hwad Coleur dig behagar, och giör den tilſammans vti brennewin lagom tiock, ſtryk den ſamma med ſwampen jämt öfwer, och låt dem torkas. Tag ſedan watn af Gummi Dragant legat i blöt vti, doppa ſwampen der vti, och ſtryk öfwer färgen och låt torckas, och när de äro lagom torra, drag dem jemna, läggdem jämt vppå ett bord, och ſtryk dem jämt öfwer med ett warmt Järn.

At Handſkar giöra ſköna Händer.

Tag Bocke-Talg, Jungfruwax, Aggeblomma och litet Spikolja, giör det tilſammans öfwer elden, och ſmörg handſkarna der med.

Underrättelse huru Planck och annat Trä-Wärcke, med den wid Swafvel-Bruket til-wärckade röda Färgen rätteligen bör anstrykas, så at det får en wacker färg, och tillika länge conserverar Trä-Wärcket som der med anstrykes, förbättrad sedan Färgningen närmare är proberat.

1.

Tiär til färgen brukas tiära, då blifwer färgen mörck och ser illa ut, tiäran drager sig ei heller wäl in yti träder, utan blifwer sittiandes utan på, så at när Solen en tid der på wärckat, upstiga stora blåsor, hwilka spricka sönder och lämna trä-wärcket bart, hwarest sedan regn och snö sig fäster, men om färgen blandas med victriol-watn, behåller färgen sin skönhet, victriol-watnet drager sig in uti trä-wärcket och conserverar det samma; Det kostar också mindre än när der til brukas tiära; Ty til en tunna färg behöfwes allenast sex lißpund victriol, i stället man måste hafwa tre tunnor tiära til en tunna färg.

2.

Af Victriolen smältes först halft-annat lißpund uti tiugu kannor watn i ett trä-

trä-käril; Detta watnet wärmes med heta stenar, och öses sedan så mycket der af vti ett ämbar, som begwämligen kan vpfärgas innan det blir kalt, hwar vti röres så mycken wäl stött och sållad färg, at det blir lagom tiockt at färga med, och anstrykes sedan med en färg-qwast så warmt som giörligit är; Ty ju warmare der med färgas, ju bättre drager det sig in vti trä-wärcket och conserverar det samma. När detta vitriol-watnet är vpbrukat, smältes åter halft-annat liſspund vitriol äfwen så vti tiugu kannor watn, och förhålles på lika sätt der med, samt med den öfriga vitriolen och färgen, så länge man behöfwer färga.

3.

Til at winna tiden, kan vitriolen smältas vti twenne käril tillika. Skulle watnet blifwa kalt innan det hinner vpbrukas, kan det å nyo wärmas.

4.

Wil man, sedan färgen är wäl intorcked, giöra den omkostnad, at öfwerstryka byggningen med trahn, så ser det wäl vt, men intet är det ovndwikeligen nödigt.

5.

Ingen bygguing bör färgas samma sommar den är uptimbrad, utan nästa sommaren där efter, tå timbret är wäl tort, eljest fastnar färgen intet wäl, ey eller drager victriol-watnet sig så wäl in uti timbret, som likwäl är nödigt för des conservation skul. Warandes bäste tiden at färga uti Maji, Junii och Julii Månader, och de dagar då solen skiner.

Anledning
Til
Registret
öfwer
Kok-Boken.

		Pag.
Soppor	Alahanda Soppor	1
	På åtskilligt slags kiött	9
	På åtskillig slags fogel	11
	På åtskillig slags Fisk	21
Potage af åtskilliga slag		27
Rätter af kiött	At koka	42
	At steka	51
	At stufwa	59
Rätter af Fisk	At koka	62
	At steka	70
	At stufwa	74
Rätter af Fogel	At koka	82
	At steka	83
	At stufwa	84
Gröna Saker	At koka	86
	At stufwa	95
Allahanda at Fylla.	Af kiött	98
	Af fisk	102
	Af bröd	106
	Af Frucht	108

			Pag.
Åtskillga slag klimpar at tilreda			112
Allahanda slags mos			116
Allahanda mjölck-rätter			134
	Af mandel		142
	Af ägg		148
Allahanda bakwärck	Pasteyer		153
	Tortor	af åtskilliga slag	170
		af frucht	176
	Bakelser med och utan smör		191
	Socker-bakwärck		206
	Kakor af åtskillige sorter		241
	Åtskillig slags Buding		263
Allahanda slags frucht samt åtskilligt annat at insylta och förwahra			273
Allahanda slags marmolad			303
Allahanda slags winer at tilreda			305
Allahanda slags watn at tilreda			312
Åtskillige andre wetenskaper nyttige i hushållet			320

Regi-

Register.

Allahanda Soppor.

Pag.

Bullion = = 1
Brun Soppa = = 1
Aple-Soppa = = = 2
Mandel-Soppa = = 2
= = på annat maner = = 3
Siraben-Soppa = = 3
Citron-Soppa = = = 3
Win-Soppa = = = 3
= = på annat maner = 4
= med stekt bröd = = 4
Brunell-Soppa = = = 4
= = på annat maner = 5
Liflåndsk Soppa = = 5
Jacobine-Soppa = = = 5
Julienne-Soppa = = 6
Linßen-Soppa = = = 7
Soppa på brödskifwor med kräftor en gras 7
= = = med Skincka 8
= = med Spargis = 8
= = = med Ostron en gras 9
Allahanda kiöttsoppor = = 9

Pag.

Soppa på åtskilligt slags Kiött.

Soppa öfver Oxekiött = = 9
= = Oxetunga = 10
= öfwer Hare=Kanin=Kalf rebens= Hiort=
= = eller Oxe=Stek = 10
= = Lamstek = = 10
= = Hiortstek = = 10
Lamstek, vide Hare=stek = = 10
Soppa öfwer Fårestek = = 11
= = Kalflår = = 12

Soppa på allahanda slags Foglar.

Soppa på Årtor eller andra små Foglar 11
= = på Åkerhöns med Ärtskockor 13
= = på Rapphöns med Linkor = 13
= med Hwitkål = = 14
= = på annat maner = 14
= = på Orrar med hwitkål, vide Rapp=
= = höns = = 14
= = på Lärkor med söt soppa = = 15
= = på fyld Capun med Ostron = 15
= på Ander = = = 17
= = på Ankor med Rofwor = 17
= = af Winbär på stekta Höns och Duf=
= = wor = = 18
= = på Höns = = 18
= på Kycklingar med Risgryn 19
= = med Blomkål = 20
= = mrd gröna Ärter = = 20
= = på annat maner = = 20
Gäsckorfwar = = = 21

Sop-

Pag.

Soppa på allahanda slags Fisk.

Soppa på fisk 21
Gädda 21
Pälsk Gädda 21
Sill 22
Kräftor 22
Karp 24
Soppa öfwer allahanda stekt fisk 24
stekt Id, Braxen eller Gädda 24
Swart Soppa på Karp, Id eller Braxen 24
på annat maner 25
Soppa öfwer stekt Karp 26
på annat maner 26
stekt Braxen 26
på annat maner 26
stekt Sill 26

Potage af åtskilligt slag.

Potage Royal 27
Spanskt 28
de Profitrolle 29
an Blanc 30
med Kräftor 30
Potage 31
på annat maner 32
af Ris 33
af Höns 33
af Kalkon eller Capun 34
på Kål med miölk 34
på Pumpor med smör 34
med Miölk 34
med gröna krydder kokat 35
med brynt Bringa, stufwad i egen saft 35

Pag.

Bisque 36
af Dufwor 36
af yngа Dufwor 39
af Åkerhöns 39
af gödda Höns 40
af Fisk 40
af Kräftor 41

Allahanda Rätter af Kiött.

1. At Koka.

EN kostelig Olipodrige 42
Popitong Alemande 43
på annat maner 44
Italiensk Hyspott 44
Dill-kiött 45
At koka Oxe-tunga 45
på annat maner 46
Oxemuhle 46
Lamb-kiött eller Höns med Portlaka eller Stickelbär 46
Kalf-kiött med Klimpar och salt Lemon 47
En rätt af Höns 47
Höns med Kalf-kiött och Kräftor 48
på annat maner 48
Ungerska 48
Fiberts 49
med Syra 49
Fricace af Höns eller Lamb 49
af Kalf eller Kycklingar 50
af Kycklingar 50

2. At Steka.

BRuf a la mode 51
Sur-Stek 51

Kalf-

Pag.
Kalf=kiött 52
Pulpetter af Kalf-kiött 53
En Merian af Kycklingar 53
Färstek späckad med Anſiovis 54
Cortletter 54
En Turkſk Kiött-Rätt 55
Jus 55
Allebaud 56
Pettiſiu 56
Kalf=öron 57
Margenad af Kalf 57
Pupidong af Lambfötter 57
Skincka bakad i tortpanna 58

3. At Stufwa.

En Rätt af Kalf=Kiött 59
At ſtufwa Caniner 59
Höns med grönt 59
med Pommerantzſkahl 60
At ſtufwa fylda Höns 60
Harar 61
kalt Höns 61
Ragou af Kalf-kiött 61
af Kalf-breß 62

Allahanda Rätter af Fiſk.

1. At Koka.

At giöra hackad Fiſk 62
En Fars af Gädda 62
Torkade Gäddor 63
At koka Schilpaddor 63
At koka Fiſk hel blå 63
Gädda med Capris 64
med Oſtror 64

Pag.

At koka Gädda med Murklor 64
med Murklor och Kräftor 65
med Ostror och Murklor 65
med Saradeller och Ostror 65
med Ohl och Win 66
med Ostror och Sur-kål 67
Pälsk Gädda 67
Ungersk 67
Karp på Italienskt maner 68
Hacche 69
Braxen 69
Lake med Miölk 69
At koka en skön Giers-Soppa 69
Sill med Risgryn 69
Lax-hufvud med Sallat 70
Morcheller med Kräftor 70

2. At Steka.

Steka Gädda i ugn 70
på spett 71
fyld 71
Braxen fyld 71
Abborar 72
på Oster-maner 72
Ostror 73
på annat maner 73

3. At Stufva.

Stufva Karp 74
i sin egen blod 74
Gädda 75
en Ragoust 75
med Spargis 75
med Ostror 76
Abborar 77

Stuf-

Pag.

Stufwa Jd . . . 78
. . Hummer . . . 78
. . Kråftor . . . 78
. . vpplockade . . 78
. Kabeljau . . . 78
. . Rudor . . . 79
. . med söt Grädda . 79
. . Strömming med Hummer . 80
. . Ostror en Ragou . . 80
Ragou med Carp vti . . 81
. på annat maner . 81
. . af färsk Lax . . 82
. . med Stör, Ostror och Asperges vti 82

Allahanda Rätter af Fogel.

1. At Koka.

EN Rätt af färska Orrar . . 82
At koka vnga Höns, Ander eller Anckor 83
. Små Foglar . . 83
Friccace af Fogel . . 83

2. At Steka.

NGgerilja . . . 83

3. At Stufwa.

STufwa Anckor . . 84
. . på annat maner . 84
. . Kalkon stekt, och sedan vpplockad 85
. Orrar med Capris . . 85
Ragou af Kalkon . . 85

Allahanda Gröna Saker.

1. At Koka.

EN Rätt af Äplen . . 86

Pag.

= = på annat maner = = 86
Äpplen hela at koka = = 87
Sönderskurne Äpplen = = 87
At koka Äpplen med socker = = = 87
= = Röda = = 88
= = Hwita och röda = = 88
At Candera Äpplen = = 88
At steka Äpplen = = = 88
= griljerade = = 89
At torka Päron och Äpplen = = 89
Äpledranck = = = 90
Äpplemust = = = = 90
At koka gröna Ärter med Spargis = 91
= = Ärtskidor = = 91
= Turkiska Bönor = = 91
= = Stora Bönor = = 91
= = Hwit-kål med Kråstor = = 92
= Blåkål = = 92
= = Blomkål med Höns- eller Lamkiött 93
= = Surkål = = 93
= = Saffiekål = = 93
= = Spenat-kål = = 93
= = på tyskt maner = = 94
= = Schampioner = = 94

2. At Stufwa.

At stufwa allahanda grönt = 95
= Portlaka = = 95
= = Ärtskocker = = 96
= = Spargis med Kråstor = 96
= = Gröna Ärter = = 96
= = med Kråstor = = 97

Pag.
At steka Castanier . . 97
En Rätt af Palsternackor . . 97.

Allahanda af Kiött / Fisk / Bröd eller Frucht at fylla.

1. Af Kiött.

Fylld Kalf-Bringa . . 98
At fylla magra Lam- eller Kalf-stekar 99
Kalf-kiött at tillaga som små Fogel . 99
At fylla Oxetunga . . 100
. . Dufvor . . 101
. Giäss . . 101
. . på annat maner . 101
. . stekta Höns . . 101
. . Swinstek . . 102
. . Gris . . 102

2. Af Fisk.

At fylla Karp . . 102
. Gädda . . 103
. på annat maner . 103
. . dito . . 104
. . Braxen . . 105
. . Stockfisk . . 105
. . Kräftor . . 105

3. Af Bröd.

At fylla Semlor . . 106
. . på annat maner . 106
. . Brödkorfwar . . 106
. . Agg . . 107
En Rätt af färsk Ost . . 107
. . på annat maner . 107.

4. Af Frucht.

Pag.

AT fylla Åplen - - 108
- Kokade i smör - - 108
- - Murklor - - 109
- - Hwitkål - - 109
- - på annat maner - - 111

Åtskillig slags Klimpar at tilreda.

FRiccadeller - - 112
- i Hufwud-Sallat - 112
- - af Kalf-eller Oxekiött - 113
- - vtan Bröd - - 114
- - af Gädda - - 114
Friccadel-Klimpar - - 114
Gädde-Klimpar - - 115
Bröd-Klimpar med Ägg - - 116
Klimpar på Lamb-soppa - 116

Allahanda slags Mos.

MIn-Mos - - 116
- på annat maner - 117
- - dito - - 117
- - af Mandel - 117
Citron-Mos - - 118
- - på annat maner - 118
- - dito - - 118
Citronat Latwerg - - 119
Mandel-Mos - - 120
- - på annat maner - 120
- - dito - - 121
Åple-Mos - - 121
Åple-korfwar - - 122

Plom-

Pag.

Plommon-Mos 122
Kierßbärs-Mos 122
Winbärs-Mos 122
Lingon-Mos 123
Hallon-Mos 123
Bläbärs-Mos 124
Snid-Mos 124
Smör-Mos 124
Gräddе-Mos 125
pä annat maner 125
af söt och sur grädda 125
Hwitt Mos 125
Butter-Mos 126
Lemon-Saft 126
Semle-Mos 127
Gallert 127
Schelè 128
pä annat maner 129
hwitt och klart 129
af Äplen 130
af Äplen och Plommon 130
At koka Schouklade 131
Coffe 131
Senap 132
At giöra Preß-Sylta 133
Metister-Korfwar 133
Hwad krydder man brukar i Gryn- och Leftwer-Korfwar 133

Allahanda Miölk-Rätter.

Miölk-Rätt 134
af sur Grädda 134
ystad i form 135
Giäsen-Miölk 135

Pag.

Miölk-Löpe = = = = 136
= = på annat maner = 137
Maj-Miölk at trycka genom sprita = 138
Kalf-dantz = = = = 138
Kalf-fote-gröt = = = 139
Fransöss Miölk = = = 139
Pistage-Miölk = = = = 140
Orange-Miölk = = = 140
Mass-Miölk = = = 140
Aple-Miölk = = = 141
= = på annat maner = 141
Krusbärs-Miölk = = = 141
Hwitt Bianck = = = 142

Af Mandel.

MAndel-Miölk = = = 142
= på annat maner = 143
= = på fat = = = 143
Mandel-Rudlar = = = 143
= = på annat maner = 144
Mandel-Pfifferling = = = 144
Mandel-Ost = = 145
Mandel-Agg = = = 146
Mandel-Kräftor = = = 146
Mandel Strizel = = = 146
Lemon-Strizel = = = 147
Blamanche = = 147

Af Ägg.

EN Ägge-Rätt = = = 148
= på annat maner = 148
= = dito = = = 149
La tres Bonne = = = 149
Ägge-Ost = = = 150
Ägge-Ragou = = 150

Pag

Aggerdra med rökt Kiött 151
af Äplen 151
Ägge-Bubbert 151
Citron. Dito 151
Winbärs 152
På annat maner 152

Allahanda Bakwerck.

Pastejer af åtskillige Sorter.

Pastejer af åtskillige små saker 153
af hackad Karp 153
Pastete a la Loraine 153
Pott-Pastete 154
Pastete Engelsk 155
af Stockfisk 155
af Lax-Foreller 155
af Orre eller Hielpe 156
af unga Dufvor 156
af Ostror och Artskockor 157
af Snäppor 157
Pastej-Deg af Rågmiöl 158
af Hvetemiöl 158
som bladdrar sig 159
Pastej 160
På annat maner 160
Små Pastejer 161
På annat maner 161
Sur Pastej 161
af Oxetunga 162
Pastej af Kalf 162
af Lamb 163
af Bakfierding på Gumse, Kalf eller Lamb 164

Pag.

Pastej af Ostror 164
" " af Äplen 165
" " af Kalkon 165
" " af unga Dufwor 166
" " af Surkål 166
" På annat maner 167
" " af Giös 167
" " af Lakar 168
" " af Stockfisk 168
Pitipate 169
Pastej-bakare-Fyllning 169

Tortor af åtskillige slag tilredde.

En god Torta 170
Torta af Ost 170
" " af Sötost 170
Zuge-Torta 171
Märg-Torta 172
" " På annat maner 172
Tortor af Kalfstek 172
" " På annat maner 173
Slang-Torta af Mandel 173
Torta tilrättad med örter och gröna krydder 174

Tortor af åtskillig slags Frucht.

Torta af Citronat 176
" af Citron 176
" " På annat maner 176
" " af Äplen 177
" " På annat maner 177
" " utan deg 178
" " af friska Äplen 178
" " af Swiskon 179

	Pag.
Torta af Lemon	179
På annat maner	179
af Bruneller	180
På annat maner	180
af Mandel	180
På annat maner	182
dito	183
af Ris	184
på annat maner	184
vtan lock	185
vtan deg	185
röd	186
af Hallon	186
af Niupon	186
af Blåbär	186
af Stickelbär	187
på annat maner	187
vtan deglock	187
på annat maner	187
af Kierßbär och Winbär	188
af Spenat	188
på annat maner	188
dito	189
af Blåkål	189
af Kirfwel	189
af Rofwor	190
af Morötter	190
Smördeg	190
på annat maner	191

Allahanda Bakelser med och utan Smör.

	Pag.
Muscozin	191
Krakaner	192
Tallkottar	192
Bakelse	193
Oblj-bakelse	193
Form-bakelse	193
Sprut-bakelse	194
på annat maner	194
Grädde-Bakelse	195
Spritz-Bakelse	195
Rismiöls-Bakelse	196
Mandel-Bakelse	196
Fat-Bakelse	197
Aggeskåhlar	197
En Krakan	198
Ramankej	199
Quitten-Schnee	199
Marcipan af Quitten och Mandel	200
Oplupne Marcipaner	201
Aftorkade Marcipaner	201
Hollupen	202
Rußin-Munckar	202
Ägge-Munckar	203
Ägge-Maskar	203
En Rätt af Ägg	203
Förlorade Ägg i Smördeg	204
I watn	204
på annat maner	205
Späckade Ägg	205

Sockel

Socker-Bakwärck.

	Pag.
Maspaner	206
på annat maner	206
Macroner	207
på annat maner	207
Brända Mandlar	208
Socker-Bakelse	209
Socker-Pratzel	210
Hwitt Sockerwärk	210
vpbläst	210
på annat maner	211
Bisquetter	212
Zimmet Hollipen	212
Hobell-Schnitt	213
Pipor	213
Bisgöte-Bröd Engelsk	214
Fransösk	214
af Mandel	215
Socker-Bröd	216
på annat maner	217
dito	218
glaserat	218
af Schuklade	218
stort	219
smått	219
krökta	220
trinda och länga	220
Kryddo-Bröd	220
Mandel-Bröd	221
Mandel Schmarrer	221
Mandel Rosor	222
Socker-Skorpor vpbläste	223
på annat maner	223

	Pag.
Smör-kringlor	224
Äple-struſwor	224
Socker-struſwor	225
på annat maner	225
Wafflor	225
på annat maner	226
af Socker	226
af Grädda	227
ſom intet ſkola jäſa	227
Munckar	228
på annat maner	228
Härda	229
af Äplen	229
på annat maner	229
Fylda Munckar af Äplen	230
af Mandel	230
på annat maner	230
af Fiſk	231
af Fläder	231
af Grädda	232
Nyckel-Munckar	232
Husbönder	232
Klenät	233
Socker-Rötter	233
Socker-Rään	233
Tunna	234
Tiocka	234
Timr-Rään	235
Gemena	235
Bakade i länga Järn	235
I runda Järn	235
Pepparnötter	235
Pepperkaka	236

Pag.
Pepparkaka på annat maner 237
= = = Dito 238
Hwetebröd 239
Kittelbröd 240
Niurebröd 240
Refelier 241

Åtskillige slags Kakor på särdeles sätt tilredde.

EN Socker-Kaka 241
Mandel-Kaka 242
= = = på annat maner. 242
Mandel-Kaka med Äplen 243
Citron-Kaka 243
= = = på annat maner 244
Äppelsins-Kaka 244
Äple-Kaka 245
= = = på annat maner 245
= = = Dito 246
Blåbärs-Kaka 246
Ris-Kaka 247
Ägge-Kaka med Citron-Skahl 247
= = = med Socker 247
En kaka af Risvit Bröd 248
= = = af surt bröd 248
= = = af Hwetebröd 249
= = = af Rågbröd 249
= = = af färsk Grädda 250
= = = af Kiersvel 251
= = = af Smör 251
= = = på annat maner 252
= = = af Märg 253
= = = af Lefver 253

	Pag.
En Kaka af lefwer på annat maner	253
- - - af Kalf eller Lamb	254
- - - af sur Grädda	254
- - - på annat maner	254
- - - dito	255
- - - af Bohwetemjöl	255
- - - af Nudell	255
- - - af Ost	256
- - - på annat maner	256
- - - dito	257
Mortel-Kaka	258
Spett-Kaka	258
Hollendsk-Kaka	259
Sur-Kaka	259
Flöt-Kaka	259
Små kakor af Ost	260
Mandel-Smältkakor	261
Pannekaka af Äpplen	261
- - af rifwit Bröd	261
- - af sur Grädda	262
Stenkakor af Äpplen	262
Gräddo-Bröd	262

Åtskillig Slags Buding.

Buding	263
- - Engelsk	263
- - - på annat maner	264
- - - dito	265
- - - Skånsk	265
- - - af Mandel	265
- - - af Äpplen	266
- - - på annat maner	266

	Pag.
Buding af Ris	266
- - - af Ägg	267
af Märg	267
af Kål	268
af Fisk	269
af Sill	269
af Mjölk med det hwita af Ägg	270
En Broder	271
En Syster	271
Lemon Harsie	272
En Rätt af Semle-skifwor	272

Allahanda slags Frucht samt åtskilligt annat at insylta och förwahra.

Att förwahra Citroner	273
At Insylta Pommerantzer	273
Citron- eller Pommerantz-Skahl	274
Citron-skahl	275
på annat maner	275
torkade	276
Pommerantz-Skahl	276
Ahlandz eller Citron-Rot	277
Äpplen	278
på annat maner	278
Päron	279
med Senap	279
wäta	280
Plommon	280
Äggeplommon	281
Krikon	281
Kierseböär	282
på annat maner	282

	Pag.
At insylta Kierßbär vtan Stenar	283
- - - til Sallat	283
- - Moreller	284
- - Winbär	284
- - Stickelbär	284
- - - på annat maner	286
- - Tranbär	287
- - Sterkbär	287
- - - på annat maner	287
Förenämnde Fruchter på et särdeles sätt öfwer Wintren at förwahra	288
Äplen och Päron at aftaga i rättan tid	289
At förwahra sura Kierßbär	289
- - Nötter	289
- - Castanier	290
At giöra Surkål med ätickio	290
At Insylta Barbarisbär	290
- - Lingon	291
- - Hallon	291
- - Smultron	292
- - Niupon	292
- - - på annat maner	292
- - dito	293
- - Gurkor	293
- - Augurkor	294
- - på annat maner	295
- - Championer	295
- - Ertskockor	296
- - Turkiska Bönor	297
- - Ingefära	297
- - - på annat maner	298
- - Swampar	298
At förwahra Kiött	298
- - - på annat maner	299

Pag.

At vhr det samma i hast kunna vtdraga sältan 299
At salta Braxen - - 300
At hårdt Kiött kan snart siuda 300
At Insylta Foglar - 300
- - Färpar - - 301
- - Gäss - - 301
- - Strömming - - 302
At öfver wintren förwahra gröna Ertskockor 302

Allahanda slags Marmolad.

Marmolad af Citron eller Pommerantz 303
- - af Pommerantz - 303
- - - af Äplen - - 304
- - på annat maner - 304
- - - af Krusbär - - 304

Allahanda slags Winer at tilreda.

Pommerantz-Win - 305
Winbärs- eller Johannis-Bärs-Win 305
- - på annat maner - 307
Kierssebärs-Win - - 307
- - på annat maner - 308
Krusbärs-Win - - 308
- - på annat maner - 309
Gullwiwe-Win - - 310
Stråbärs-Win - - 311
Bläbärs-Win - - 311
Lingon-Win - - 312

Allahanda slags Watn at tilreda.

Pag.

Citron-Watn - - 312
Pommerantz-eller Apelsins-Watn 313
Canel-Watn - - 314
Hiorthierte-Watn - - 314
Analtz-Watn - - 315
Anhälts-Watn - - 315
Rußin-Watn - - 315
Slåbärs-Watn - - 316
Aple-Watn - - 316
Kierßebärs-Watn - - 317
Lingon-Watn - - - 317
- - på annat maner - 318
Smultron-Watn - - 318
Krusmynte-Watn - - 319
Et annat slags watn, som är rätt rart at twetta sig med - - 319

Åtskillige andre Wetenskaper nyttige i Hushållet.

Att koka Biörklaka - 320
At giöra Rosenconserve - 321
At giöra Viol-Sirup - 322
- - Rosen-Sirup - 322
- - Socker-Sirup - 322
- - - på annat maner 323
Malört-Extract - - 323
- - - på annat maner 323
At bränna Brenwin - - 324
- - Cumin-Brenwin - 324
- Anis-Brenwin - 325
- - Mastix-Brenwin - 326

Pag.

At bränna Lilje-Covallie-Brenwin 326
" " Citron-Brenwin 326
" " Pommerantz-Brenwin 326
" " Enebärs Brenwin 327
At giöra Enebärs-Saft 327
Beskrifning på S. Johannis-Olja 328
At giöra Fersius 329
At mälta Malt 329
At få klart Öhl 330
At giöra dricka af Sirup i brist af malt 331
At tilreda brändt-smör och miöl 331
At giöra en Fatring 332
At garnera et Friccate Fat 332
At Præparera vinga lefwande dufwor 333
At rätt skälla och taga uhr höns 333
At giöra kalfstarmar rena 334
At giöra et kosteligit Winbröd 334
At giöra Campignon-Puder 335
At twetta Spetzar 335
At giöra godt Bleck 336
At giöra Såpa och Twål 336
Underrättelse om Planks och annat Träwärks färgande. 344
At twetta hwitt eller swart flor 334
At Styfwa Krusflor 340
" " Hårflor 340
At twätta Siden och andre Tyger 340
At taga ut fläckar 341
At uttaga Tierufläckar 341
At taga fläckar uhr swart kläde och andra Coleurer, 341
At sättia glantz på swart Sidentyg 341
At giöra Sammet rent 342

	Pag.
At giöra Bordèrat Gull och Silfver rent	342
Om Gullgaloner åro bleka	342
At twätta och färga handskar	342
At handskar giöra sköna händer	343
At tilreda Drottning-miölck	338
At giöra Fyllning på salt eller rökt kött	338
At giöra Karbonade.	339